**Kerstpaté**

everzwijnstoofvlees
varkenslever
gerookt spek
uien
gedroogde veenbessen
gedroogde abrikozen
broodkruim
kerstbier
jeneverbessen

kruidnagel
peper & zout
tijm
gedroogde peterselie
knoflookpoeder
groene peperbolletjes
bruine suiker
olijfolie
ontbijtspek
laurier

Weeg het everzwijnstoofvlees, de varkenslever, het gerookt spek en de uien af in een verhouding van 6 / 2 / 1 / 1. Maal deze ingrediënten zeer fijn in de vleesmolen of in een cutter.

Hak de gedroogde veenbessen met de gedroogde abrikozen. Zet een paar sneden gemalen broodkruim te week met een flesje kerstbier. Voeg de mix toe van veenbessen en abrikozen. Laat een kwartiertje marineren.

Mix de jeneverbessen en kruidnagelstokjes tot poeder in een koffiemolentje.

Meng nu alle bereidingen en kruid verder af met peper, zout, tijm, gedroogde peterselie, knoflookpoeder, groene peperbolletjes en een paar eetlepels bruine suiker.

Bestuif een diepe terrine met olijfolie en bedek de binnenkant dakpansgewijze met reepjes ontbijtspek. Laat voldoende over de rand hangen om dicht te plooien. leg onderin de terrine op het ontbijtspek een paar blaadjes laurier.

Vul de terrine met de vleesmassa en plooi het ontbijtspek erover. Sluit met een vel aluminiumfolie en tenslotte het deksel van de terrine.

Zet de terrine één uur en drie kwartier au bain marie in een voorverwarmde oven op 200°C. Verwijder het vel aluminiumfolie. Zet de terrine nog een kwartiertje terug in de oven op hete lucht.

Neem de terrine uit de oven en bedek ze opnieuw met folie. Zet er een zwaar gewicht op, bijvoorbeeld een oud strijkijzer en laat minstens één nacht staan op een koele plaats.

De kerstpaté is dan klaar voor gebruik, maar mag gerust nog een paar dagen blijven staan in de koelkast voor het aansnijden. Ik heb deze paté gemaakt in de week voor Kerstdag en vacuüm bewaard in de frigo. Serveer met een chutney of confit naar keuze.

Uiteraard is deze paté ook geschikt op andere momenten van de herfst en winter. Bedenk er dan een andere naam voor.