**hazenpastei**

250 gr ongezouten spek
250 gr hazenvlees
250 gr kalfslever
spekvet
2 dl [wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)
Cognac
tijm
laurier
rozemarijn

peper en zout
jeneverbessen
kruidnagel
nootmuskaat
4 teentjes knoflook
2 uien
rode balsamico
4 gelatineblaadjes
oud brood
2 eieren

Draai het spek zonder zwoerd, het hazenvlees, de kalfslever, de gesneden uien en de knoflookteentjes door de vleesmolen en meng tot een homogene massa.

Kruid met peper, zout, geritste tijm en rozemarijn, geplette jeneverbessen, nootmuskaat, kruidnagel, een glas Cognac, [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm) en een scheut balsamico-azijn. Doe er een paar sneetjes oud brood zonder korst, geweekte gelatineblaadjes gesmolten in een beetje opgewarmde fond en de eieren bij. Meng alles opnieuw.

Besproei een aardenwerk terrine met olijfolie en leg er de speklappen in, zodanig dat er voldoende van overblijft om de bovenkant te bedekken. Schep de vulling in de terrine en dek af met de speklappen. Dek de terrine af met het deksel.

Zet de terrine 1 ½ uur au bain-marie in een voorverwarmde oven op 185°C.

Haal het deksel van de terrine, leg er een vel bakpapier op en daarop een zwaar gewicht, zoals een oud strijkijzer. Laat onder gewicht volledig afkoelen op een koele plaats en zet daarna de terrine nog minstens een paar dagen in de frigo voor gebruik.

Haal de hazenpastei uit de terrine, snijd in schijven en dien op met garnituur naar eigen keuze en inspiratie.