

# paté in topvorm

1

Van geëmailleerd  
aardewerk,  
met ergonomische  
handvatten.

2

Kan zo uit de  
vriezer de  
oven in worden  
geschoven.

3

Sierlijk  
van vorm  
en stevig  
van kleur.

4

Lekker multi-  
functioneel. Geschikt  
voor oven, magnetron,  
koelkast en vriezer.  
Van Le Creuset,  
€ 39,90 (Studio Bazar)

PRODUCTIE MAAIKE KOORMAN FOTOGRAFIE ERIC VAN LOKVEN STYLING JAN WILLEM VAN RIEL

**shopping.**

Kijk, het gaat natuurlijk vooral om de inhoud – zie de geweldige recepten van gastchef Kees Elfring op pag. 102 voor ideeën. Maar als je thuis een paté of terrine maakt, is het ook belangrijk om een goede vorm in huis te hebben. Dit zijn de beste, de mooiste, de leukste!

5

Door de aardewerken pers wordt je paté compacter.

6

Verzwaar de pers evt. met een gewicht om de ingrediënten extra aan te drukken.

een terrine

van vlees, vis of gevogelte is vernoemd naar de aardewerken vorm waarin hij traditioneel wordt bereid. Eigenlijk is een paté een terrine in een deegkorst, maar terrines worden ook vaak paté genoemd.

delicious. 113



Gietijzer geleidt warmte gelijkmatig en dat past goed bij het langzame kookproces van paté of terrine. Het ventilatie-gaatje in de deksel zorgt ervoor dat de paté niet te nat wordt.

Deze **geëmailleerde gietijzeren vorm** van Le Creuset is geschikt voor de oven, maar ook voor andere warmtebronnen, zoals gas en inductie.  
€ 99 (Potten & Pannen).

### paté-weetjes

- 1** Bekleed de vorm met een laagje vet spek, dan blijft de inhoud smeugiger.
- 2** Vroeger plakten patémakers de rand van de deksel vast aan de vorm met een papje van water en (rogge)bloem. Hierdoor wordt de vorm na enkele minuten in de oven hermetisch afgesloten en mengen de aroma's in het gerecht.
- 3** Doorgaans moet een paté na het bereiden nog even rusten voor hij de oven ingaat. Dan mengen de aroma's goed.
- 4** Fijne paté wordt meestal au bain-marie in de oven bereid, dit voorkomt dat het vet uit de paté kan ontsnappen en zo blijft hij smeugig. Zorg ervoor dat de vorm tot de helft in het water staat.
- 5** De meeste patés zijn het lekkerst wanneer ze koud worden geserveerd. Het is belangrijk dat de paté na bereiding zo snel mogelijk afkoelt op een koele plaats of in een bak met ijswater. Daarna kan hij in de koelkast op smaak komen.
- 6** Een paté met korstdeeg kan het beste binnen zes uur na bereiding worden gegeten, omdat de korst anders slap wordt.
- 7** Door een paté te persen, zorg je ervoor dat hij compacter wordt en daardoor langer meegaat. Sommige vormen hebben een speciale persplaat die je kunt verzwaren. Je kunt ook een plankje gebruiken dat je verzwart.
- 8** Serveer paté niet al te koud, dan is de smaak beter.

geëmailleerd gietijzer

met eenddeksel

Vroeger zag je aan de deksel van de vorm van wat voor soort vlees de terrine of paté gemaakt was. Deze kleine **porseleinen vorm** is dus bedoeld om eendenpaté in te maken en te serveren. € 8,95 (Duikelman).



shopping.

voor de sier



Prachtige ovale **metalen patévorm** met ribbelrand die ervoor zorgt dat het deeg om de paté er prachtig uitziet. € 84,70 (horecaapparatuur.nl).

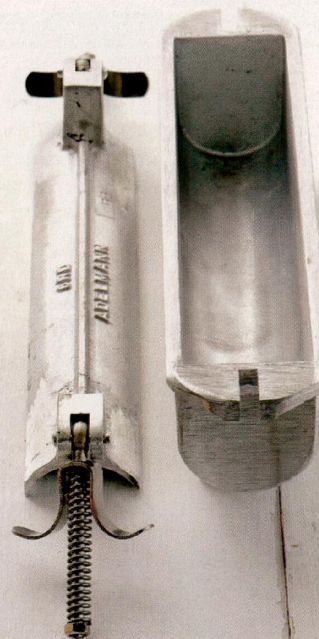
**Metalen terrinevorm**

met antiaanbaklaag, € 69,95 (www.finefoods-online.com). Doordat de vorm uit losse delen bestaat, kun je de terrine er makkelijk uithalen en de vorm goed schoonmaken.



losse delen

aluminium drukvorm



**Een waterdichte paté-drukvorm**

van gegoten aluminium, € 65 (Duikelman). Perfect voor heel fijne paté die au bain-marie in de oven wordt bereid. De druk die nodig is om de paté de juiste dichte structuur te geven, wordt verkregen door de deksel vast te schroeven op de onderbak.