

PLAAS TERRIEN



PLAAS TERRIEN

Bedien saam met heel konfyt, melba brood of beskuitjies.
Genoeg as voorgereg vir 25 mense.

500 g streepspek

500 g varkmaalvleis

300 g beesmaalvleis

250 g gerookte varkspek – in dikkerige repe

1 kg hoenderlewers gemaal saam met ui – 750 g gemaal en 250 g heel

2 ontbeende ontvelde hoenderborsies in repe

3 snye brood, gekrummel

1 ui, gekap en gemaal saam met hoenderlewers

4 eetlepels botter, gesmelt

4 knoffelhuisies, gekap

1 teelepel gerasperde neutmuskaat

$\frac{1}{2}$ teelepel fyn naeltjies
gekapte tiemie
4 groot eiers
sout en peper
pistasio neut, opsioneel
3 eetlepels brandewyn
3 eetlepels port

Voer groot broodpan uit met spek.

Maal 750 g hoenderlewers saam ui en knoffel.

Meng vark, bees en hoenderlewer maalvleis.

Geur met sout en peper, naeltjies, neut en tiemie.

Voeg broodkrummels, botter en eiers by.

Pak ander bestanddele in lae in uitgevoerde pan.

Maak toe met foelie en bak in waterbad vir plus minus $1\frac{1}{2}$ uur by 180°C .

Gooi water wat gevorm is af.

Pars oornag en plaas in yskas.

Sny in skywe.

VARIASIE – EEND

Foto 1: Hierdie is maar basies soos ek die plaas terrine maak. Ek het net gerookte spek buite omgesit en die hoenderlewers met eend en die hoenderborsies met eendborsies vervang.

Foto 2: Hierdie keer het ek skaap tongetjies in die middel gesit wat Tereza vir my van die Karoo afgebring het.

Kook die skaaptongetjies in water met speserye en kruie na smaak, trek die velletjies af wanneer gaar en gebruik.

Foto's: Martie Fourie Moolman