



## Terrine de campagne

🕒 120 + 90 minuten + 1 week

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍖 400 g varkenslever, in stukjes
- 🍖 400 g speklappen, in reepjes
- 🍖 600 g varkenshaas, in reepjes
- 🍷 100 ml cognac
- 🍷 100 ml rode wijn
- 🧄 2 sjalotjes, fijngesneden
- 🧄 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 🌿 ½ bos peterselie, fijngesneden
- 🥚 1 ei
- 🧂 3 tl zout
- 🌶️ ½ tl gemalen zwarte peper
- 🌶️ ½ tl nootmuskaat, geraspt
- 🌰 60 g pistachenoten, gepeld
- 🌿 5 laurierblaadjes
- 🍖 16 plakjes ontbijtspek

**MATERIAAL:** terrinevorm of cakeblik

### ZO MAAK JE HET:

#### Vorbereiding: Een week van tevoren

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Maal het vlees in de keukenmachine een paar keer kort op de pulse-stand tot grof gehakt.
3. Voeg de cognac, wijn, sjalotjes, knoflook, peterselie, het ei, zout, de peper en de nootmuskaat toe.
4. Kneed 5 minuten stevig door.
5. Voeg de pistachenoten toe, vet een terrinevorm of rechthoekige siliconen bakvorm in met boter.
6. Leg de laurierblaadjes netjes op een rij op de bodem en bedek met het ontbijtspek.
7. Zorg ervoor dat het spek aan de randen over de vorm hangt, zodat je genoeg hebt om de bovenkant te bedekken.
8. Verdeel de vulling over de vorm en vouw het ontbijtspek over de vorm dicht.
9. Bedek de bovenkant met een met boter ingevet stuk bakpapier.
10. Wikkel de hele terrine in aluminiumfolie, zet die in een braadslee en giet er water bij tot de terrine voor de helft onderstaat.
11. Gaar de terrine 90 minuten au bain-marie in de oven.
12. Neem uit de oven en laat afkoelen.
13. Bewaar de terrine in de koelkast.

#### Bereiding: Op de dag zelf

14. Na 1 week is de terrine klaar om op te dienen.
15. Stort de terrine op een houten plank uit de vorm en dien op.



Recept: 'Een tafel vol' van Meike Krüger via [culy.nl](https://culy.nl)