



Terrine van konijn en fazant

🕒 35 + 90 minuten + 11 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍖 2 konijnenbouten
- 🍖 540 g fazantdijen
- 🍖 380 g kippenlevertjes
- 🌿 3 takjes verse tijm
- 🍖 150 g bakbacon
- 🍷 2 sjalotten
- 🌿 1 tl ras el hanout (Johnie Boer)
- 🌿 6 blaadjes verse salieblaadjes
- 🧂 1 tl zout
- 🍷 100 ml droge witte wijn
- 🍷 50 ml vieux
- 🍖 320 g pancetta
- 🌰 95 g ongezouten pistachenoten



MATERIAAL: keukenmachine, 2 cakevormen, aluminiumfolie, ovenschaal (25x35 cm), vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Ontbeen de konijnenbouten: zoek met de punt van een scherp mes het bot en snijd het vlees daar voorzichtig vanaf.
2. Snijd het konijnvlees, de fazantdijen en kippenlevertjes in blokjes van 1 cm.
3. Ris de blaadjes van de takjes tijm.
4. Doe de helft van het vlees inclusief alle stukjes vel met de tijm, bacon, sjalotten, ras el hanout, salie en het zout in de keukenmachine en maal fijn.
5. Meng het gemalen vlees in een kom met de rest van het vlees en voeg de wijn en vieux toe.
6. Dek af en laat 4 uur marineren in de koelkast.
7. Verwarm de oven voor op 140 °C.
8. Bekleed 1 cakevorm met $\frac{3}{4}$ van de pancetta.
9. Zorg dat de plakken elkaar iets overlappen, laat aan de randen wat overhangen.
10. Meng de pistachenoten door het vleesmengsel.
11. Vul hier de cakevorm met pancetta mee.
12. Dek de bovenkant af met de rest van de pancetta.
13. Vouw de overhangende pancetta hier overheen.
14. Dek de bovenkant van de terrine af met aluminiumfolie en zet in de ovenschaal.
15. Doe kokend water in de schaal tot de terrine voor $\frac{2}{3}$ onder water staat.
16. Bak ca. 90 minuten in de oven.
17. Neem uit de oven.
18. Verwijder de folie en giet eventueel het vocht af.
19. Laat in 2 uur helemaal afkoelen.
20. Dek goed af met vershoudfolie.
21. Zet de tweede (lege) cakevorm met de bodem aan de onderkant op de terrine.
22. Zet er voor het gewicht blikken of iets anders zwaars in om de terrine massief te maken en zet minimaal 4 uur in de koelkast.
23. Neem de terrine 1 uur voor serveren uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.
24. Stort de terrine op een schaal of bord.

Recept: ah.nl