

## Recepten: Winterbieren – 2 februari 2024

### Franse zalmpaté

#### Benodigdheden:

500 gr zalmfilet – visbouillon – 3 tot 5 eetlepels Pastis (naar eigen smaak)  
– 400 ml room – 200 gr gerookte zalm – 3 blaadjes gelatine – peper en zout – stokbrood

#### Bereiding:



Verwarm de visbouillon tot net onder het kookpunt en laat de zalmfilet hierin 10 à 15 minuten garen (afhankelijk van de dikte van het stuk zalmfilet). Laat de zalm even uitlekken. Doe de zalm met 200 ml room, peper en zout en de Pastis in de keukenrobot en laat kort draaien.

Laat ondertussen 3 blaadjes gelatine weken in koud water.

Snij de gerookte zalm in stukjes en meng onder het zalmmengsel.

Verwarm 200 ml room en los de uitgeknepen gelatine erin op. Laat even afkoelen. Meng de room onder het zalmmengsel en laat het geheel nu in de koelkast wat opstijven.

Smeer de paté op stukjes stokbrood.

#### Tip:

Heb je geen keukenrobot dan kan je ook perfect de gare zalm met een vork wat fijner prakken.

Geserveerd met wat gemengde sla kan je er ook een lekker voorgerechtje van maken.

## Koffiecake

### Benodigheden:

250 gr boter – 250 gr bloem – 10 gr bakpoeder – 180 gr suiker – 20 gr vanillesuiker – 4 eieren – 3 à 6 sticks espresso oploskoffie (naar eigen smaak)

### Bereiding:



*Meng de zachte boter met de suiker.*

*Meng de gezeefde bloem met het bakpoeder en de oploskoffie. Meng vervolgens onder de boter.*

*Meng er vervolgens de eieren één voor één onder.*

*Stort het deeg in een langwerpige cakevorm en bak gedurende 1 uur in een voorverwarmde oven van 180°.*