

## Wildpaté

### **Ingrediënten:**

- Wildpaté (100 gr p.p)
- Cranberry's (50 gr)
- Suiker (naar smaak)
- Rode wijn (1dl)
- Rucola sla
- Basis dressing (zie truffeldressing, gebruik hier geen truffel olie voor maar gewone of olijfolie).
- Grove zeezout (theelepel)

### **Bereidingwijze:**

1. maak de basisdressing
2. zet de cranberry's op in een steelpan en voeg rode wijn en suiker (naar smaak) toe
3. kook de cranberry's tot dat er een mooie compote (lijkt op jam) ontstaat
4. als het vocht van de wijn verdampt tijdens het koken, water toevoegen zodat het niet aanbrand.
5. snijd de paté in plakken van 1,5cm dik
6. leg een plak paté op een bord het laat het op kamer temperatuur komen (acclimatiseren)
7. breng de sla op smaak met de dressing en dresseer de sla in een streep achter de paté
8. dresseer het zout voor de paté en doe dit ook in een streep