**Fazantenpaté met compote van bosvruchten**

250 gr kippenlever
250 gr ongezouten spek
500 gr fazantenfilets
ui
tijm
truffel
truffelolie
knoflook
Cognac
3 eieren
25 cl [wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)
25 cl room

nootmuskaat
jeneverbes
kruidnagelpoeder
peper en zout
lapjes spekvet
rozijnenbrood

*Compote:*
bosvruchten
suiker
crème de cassis

Draai de kippenlevertjes, ontzwoerd spek en fazantenfilets samen met een ui en een paar teentjes knoflook door de vleesmolen.

Breng op smaak met gedroogde tijm en gedroogde peterselie. Kruid verder af met nootmuskaat, geplette jeneverbessen, kruidnagelpoeder, peper en zout. Voeg toe: een flinke scheut Cognac, de eieren, room en [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm). Meng tot een homogene massa.

**Variant**: je kan in een feestelijke versie, een fijne brunoise van truffel en een scheutje truffelolie toevoegen aan de vleesmassa.

Bedek de terrine met repen spekvet. Schep daarin de vleesmengeling, plooi dicht en druk goed aan. Omwikkel met aluminiumfolie.

Zet de terrine 1 uur in een warmwaterbad in een oven op 220°C. Zorg ervoor dat het water al kookt op het ogenblik dat je het bad met de terrine in de over schuift. Laat afkoelen onder gewicht. Laat een nachtje rusten op een koele plaats.

Dien op met zelfgemaakte de compote van alle opgesomde ingrediënten. En met warme toastjes van rozijnenbrood.