

Leverpostej



Hansens opskrifter

Det skal du bruge:

Lever:	1000g
Spæk:	500g
Løg	2 stk.
Æg:	2 stk.
Piskefløde:	1 dl.
Mælk:	2 dl.
Suppe:	4 dl.
Salt:	5g
Peber:	10g
Sukker (drue)	10g

Sådan gør du:

Spækket koges let i vand. (kogevandet kan anvendes som suppe).

Lever, spæk og løg hakkes 2 – 3 gange.

Æg piskes, mel, fløde, mælk, suppe, salt, peber og sukker tilsættes og det hele piskes sammen til det er klumpefrit.

Det hakkede lever, spæk og løg røres i jævningen til det er ensartet.

Leverpostejmassen hældes i 500g alu-bakker og bages i vandbad ved 200° i 45 min. Alm. Ovn.

Ved frysning bages de rå frosne leverpostej direkte fra fryseren i vandbad ved 200° alm. ovn i 60 min.

