



M unkebo
M and
M ad, der simrer

17. december 2014

Frokostret

Hjemmelavet leverpostej

Ingredienser:

375 g svinelever, 125 g spæk, 1 løg, 1½ spsk hvedemel, 1 æg, 2½ dl mælk, 1 tsk salt, 1/4 tsk peber, 10 skiver bacon, 1 bakke champignon, rødbeder.

Rør lever, spæk, revne løg, mel, æg, mælk og salt og peber sammen og kom farsen i en alu-form. Læg evt. en baconskive ovenpå.

Bag postejen i ovnen ved 180 grader til den er lysebrun og gennembagt. Bagetiden er 45-60 minutter. Brug en kødnål til at se, om den er gennembagt. Kødsaften skal være klar.

Steg baconskiverne sprøde og server dem til den lune leverpostej.

Champignonerne rengøres, skæres i skiver og ristes på panden (brug fedtet fra baconstegningen).

Server leverpostejen med den sprøde bacon, de stegte champignon og rødbeder i små skåle.