

Baconleverpostej



500 g kalvelever
250 g spæk, gerne røget
250 g bacon
2 store løg
2 ds ansjoser eller benfri sild, 65 g, kan udelades
4 fed hvidløg
5 dl fløde
2 æg
3 spk mel
1 spk rapsolie
2 spk timian
2 spk vildtkrydderi
2 tsk salt
1 tsk groft peber

Lever, spæk, bacon, ansjoser, løg og hvidløg hakkes 2 gange.
Tilsæt fløde og resten af ingredienserne. Massen hældes i aluforme eller i et smurt ovnfast fad. Bag leverpostej i ovnen i vandbad ved 175° i 1 time.

Bagetiden afhænger af formens materiale og størrelse. Bruges et meget stort ovnfast fad er bagetiden 1¼ time, bages i en mindre aluform er bagetiden ¾ time.
Leverpostej bages uden låg på nederste eller midterste ovnrille.

Man kan også fryse den rå leverpostejfars ned i en form med låg. Hvis leverpostej bages fra frossen tilstand, skal bagetiden forlænges med omkring 1/3.

Tips

Der kan også bruges 100 g champignon i selve leverpostej.

Kilde: Hans-Henrik Topp
30.10.2011