

Laktosefri vildtleverpostej



10 bakker

500 g kalvelever eller svinehjerter, eller en kombination

250 g røget spæk

350 g røget bacon

2 store løg

100 g kryddersild i filet

5 fed hvidløg

5 dl fløde, laktosefri

2 æg

3 spk majsmeel

1 spk rapsolie

3 spk timian

4 spk vildtkrydderi

2 tsk salt

1 tsk groft peber

Lever, hjerte, spæk, bacon, kryddersild, løg og hvidløg hakkes 2 gange.

Hulskiven er første gang 6 mm og anden gang 3 mm.

Tilsæt fløde og resten af ingredienserne. Massen hældes i aluforme eller i et smurt ovnfast fad. Bag leverpostejen 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.

Leverpostejen bages uden låg på nederste eller midterste ovnrille.

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

Kilde: Hans-Henrik Topp

08.05.2015