

Leverpostej med ansjoser



500 g kalveelever
50 g spæk eller smør
3 ansjosfileter eller benfri sild
1 løg
50 g mel
¼ dl mælk
2 hele æg
2 tsk salt
Peber, groftkværnet
1 tsk tørret timian

Hak lever, spæk, ansjoser og løg i en foodprocessor til konsistensen er så grov, som den færdige leverpostej skal være. Skær spæk i små tern først og hak ikke for længe. Det kan også køres gennem kødmaskinen en eller to gange. Tilsæt mælk, mel og æg og rør det godt igennem, så det fordeles også nede i bunden af skålen. Krydr med salt, peber og timian, og tilsæt 1-2 spsk. af lagen fra ansjoserne. Fordel farsen i alu-forme eller ovnfaste fade.

Bag leverpostej i ovnen i vandbad ved 175 °. Bagetiden afhænger af formens materiale og størrelse. Bruges et meget stort ovnfast fad er bagetiden 1¼ time, bages i en mindre alu-form er bagetiden ¾ time. Leverpostej bages uden låg på nederste eller midterste ovnrille.

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

Kilde: Lykkeberg Sild

26.11.2011