



KYCKLING

Portvinad Julkycklingpastej

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **60 min** Portioner: **18**

En härlig kycklingpastej att servera på julbordet imponerar på den bästa och de flesta!

Väldigt god pastej med juliga kryddor och portvin! Dessutom mycket enkel att tillaga och kan förberedas redan ett par dagar före dopparedagen.

Det här blir pastej till hela tjocka släkten men vill du göra mindre mängd, fungerar det fint att halvera eller kvartera receptet.

Grädda gärna i silikonformar då de släpper pastejen fint när den har blivit kall men det fungerar även bra med andra typer formar, exempelvis aluminiummuffinsformar.



INGREDIENSER



500 gram kycklinglever
1.5 kryddmått mald muskot
3 kryddmått finmald vitpeppar
1.5 kryddmått finmald nejlika
40 gram smör till stekning
2 stycken normalstora gula lökar
0.5 deciliter portvin
1 styck rött äpple
2.75 deciliter vispgrädde
1.5 tesked salt
1 styck riven vitlöksklyfta
1 tesked neutral senap typ slotts
1-2 matskedar rödbetsjucie för färgens skull, kan uteslutas

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 150 grader.

Skala och grovhacka lök och äpple.

Fräs smör i en stekpanna och lägg ner kycklinglevern, kryddorna, lök och äpple och låt steka i cirka 6 minuter på drygt medelhög värme.

Häll på grädden, portvin och senap och låt puttra i cirka 6 minuter till.

Häll över det hela i en skål och mixa med stavmixer eller kör i mixer till smeten är slät.

2

Häll upp i formar som du gillar. Jag använde mig av små cirka 0.5 deciliters silikonformer då de släpper pastejen fint när den har blivit kall men det fungerar bra med andra typer formar, exempelvis aluminiummuffinsformer.

Placera formarna på en bakplåt och grädda i ugnen i 30 minuter om du har samma mängd som jag använde. För mindre formar så kortar du tiden och för mer i formarna, ja förstås, då blir tiden lite längre.
Det ska bubbla lite i dem och de får gärna var lite gyllenebakade.
Ätes med fördel på ett gott bröd med smörgåsgurka.