



Pastej med kantareller och bacon

Kock: **Monika Österheim** Tid: **45 min** Portioner: **10**

En piffad leverpastej med kantareller, bacon och lök för paté- pastejlskaren. Kanonbra sätt att använda rester - enkel leverpastej blir lyxig och extra god. Låt med fördel dra i kylan över natten.

Jag hade kantareller och aprikosmarmelad över efter några rätter till kräftskivan och funderade på vad jag skulle kunna använda det till. Jag hade även en bunt bladpersilja. Då kom jag på att jag kunde lyxa till en pastej för vi älskar leverpastej. Bacon finns alltid hemma så det fick också smaksätta.

Jag sötade en aning med aprikosmarmeladen jag hade men du kan också smaksätta med en skvätt sherry eller konjak. Lyxa till helgfrukosten eller brunchen. Servera pastejen på en bit baguette till ett glas vin och du har trollat fram bästa drinktilltugg - en robust variant av elegant levermousse.

Pastejen passar lika bra på vardagsmackan, enda skillnaden är att den blivit godare. Varför inte lite lyx i vardagen?

Såklart är det bara att halvera receptet (receptet är efter hur mycket kantareller jag hade). Halverar du kan du ändå ha i hela paketet bacon.

Välj bra kvalitet på leverpastej eller använd Per Morbergs recept för att göra egen.





INGREDIENSER

- 1 pkt bacon (140 g)
- 1 st gul lök
- 2 st vitlöksklyftor
- 250 g färska kantareller el annan svamp (spara ev några till servering)
- 1 klick smör, till kantarellerna
- 400 g bredbar leverpastej
- 0.75 dl grädde
- 2 msk aprikosmarmelad
- 0.5 msk kantarellfond
- 1 tsk balsamvinäger
- 1 dl finhackad bladpersilja (spara lite till dekoration)

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skär eller klipp baconet i småbitar. Finhacka lök och vitlök. Skölj/rengör svampen.
- 2** Stek baconet knaprigt. Ta upp och låt rinna av. Sänk värmen och stek lök- och vitlökshacket i baconfettet.
Ta upp och blanda med bacon.
- 3** Rengör stekpannan och låt svampen svettas en stund på medelvärme utan fett i pannan. Sug upp vätskan ett par gånger med tång och hushållspapper. När den mesta vätskan släppt höj värmen rejält, salta och peppra lite och klicka i smör. Bryn snabbt svamparna gyllene. Ta upp och låt svalna.
- 4** Blanda pastejen med grädde till en slät kräm, börja med en halv deciliter och fortsätt till mjuk konsistens. Blanda i aprikosmarmeladen (finhacka ev större bitar aprikos). Blanda i lökhacket.
Finhacka persiljan och blanda i. Smaka av med kantarellfond och balsamvinäger. Smaka av med salt och peppar.
- 5** Hacka svampen i mindre bitar. Vänd ner bitarna i pastejen.
- 6** Lägg upp i en skål eller på ett fat du sedan vill servera i. Snygga till ytan. Låt dra i kylan under plast, gärna över natten.
Servering: Lägg fram servetter. Pynta pastejen med lite klippt persilja och eventuellt med kantareller. Sätt en smörkniv i och servera rostat ljust bröd till, typ baguette eller brioche.