KÖTT

Morbergs Leverpastej

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Många tror att det är svårt att göra sin egen leverpastej, men det är det inte. Har man ingen köttkvarn så går det lika bra att använda en matberedare.

Skivat späck kan du oftast beställa hos en kötthandlare.

INGREDIENSER

2 matskedar smör
0.5 tesked vitpeppar
30 gram gul lök
500 gram svinlever
500 gram späck
4 stycken ansjovisfiléer
1 tesked salt
3 stycken ägg
4 deciliter grädde
2 matskedar potatismjöl

GÖR SÅ HÄR

1. Klä in två avlånga brödformar med de tunt skivade späckdelarna.
2. Smörj kanterna på formarna.
3. Hacka löken fint och fräs den mjuk i smöret. Låt det sedan kallna.
4. Mal levern, resten av späcket och ansjovisen 2 gånger i en köttkvarn.
5. Blanda i löken, kryddorna, saltet, mjölet och äggen. Späd med lite grädde i taget.
6. Häll smeten i formarna och koka sedan dessa i vattenbad i ugnen. På 200°C i cirka 1 timme.