

Kyllingelevermousse

4 portioner

Ingredienser

450 g Kyllingelever, hakket
1 løg, skræillet og hakket
150 g champignon, delte
1,5 spsk tørret salvie
1,5 spsk rød peber
1,5 dl glögg
200 g smør
Salt, peber
Olivenolie til stegning

Tilberedning

Steg leveren til den er gylden. Hæld fedtet fra.
Steg løg, champignon, salvie og rød peber i ca 5 minutter ved middeltemperatur. Tilsæt glögg.

Blend det hele sammen med smør og smag til med salt og peber.

Velbekomme.



Gó ide: Lav evt. en større portion, da det nemt kan fryses.