

# 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.