

Kyllingeleverpostej

4 portioner

Ingredienser

400 g Danpo kyllingelever
Smør til stegning
Salt og peber
2 finthakkede skalotteløg
1 presset fed hvidløg
1/2 dl fløde
1 spsk hakket timian
50 g blødt smør

Tilberedning

Steg kyllingeleveren i smør sammen med krydderier. Lad det afkøle.

Mix det sammen med resterende ingredienser undtagen smøret som tilsættes til sidst. Læg postejen i en skål og stil det på køl.

Pynt med krydderurter og tynde skiver rødløg før servering.

Velbekomme !



Gó ide: Tilsæt lidt cognac - det giver helt perfekt smag!