

Pate med kyllingelever

6-8 portioner

Ingredienser

200 g Danpo kyllingelever
400 g Danpo kyllingefars
200 g Kyllingestrimler (evt. filet i strimler)
1 rødløg
1-2 fed hvidløg
Smør till stegning
2 tsk salt
2 knivspids hvid peber
1/2 dl friskhakkede krydderurter (timian, oregano og lidt rosmarin)
3 spsk hvedemel
1 æg
1 dl fløde

Tilberedning

Skær kyllingelever i små tern, og brun det på en pande.

Krydr med lidt salt og peber, tilsæt løg og hvidløg.

Bland kyllingefarsen med krydderier, mel og æg. Tilsæt lever, kyllingestrimler, løg, krydderurter og fløde lidt af gangen, og smag til med salt og peber.

Smør en aflang form med smør/olie, og hæld blandingen i.

Steg det i ovn ved 200°C i vandbad i ca 1 time til indertemperaturen er ca 80°C.

