

Kyllinge levermousse

10 portioner

Tilberedningstid: Ca 20 min +opbevaring i køleskab til næste dag.

Ingredienser

1 kg danpo kyllingelever
2-3 små løg
2-3 pressede hvidløg
3 knivspids salvie eller timian
1½ tsk salt
Femkornspeber
250-300 g blødt smør
2½ dl fløde
Groft brød
Salat
Tranebær

Tilberedning

Skær leveren i mindre stykker. Skræl og hak løget og hvidløg. Steg det sammen på en pande til kødet er gennemstegt. Tillsæt salt, peber og hakkede urter.

Hæld det hele i en blender og mix det sammen. Lad det køle af, tilsæt fløde og smør lidt af gangen og blend det til en jævn og luftig masse. Tilsæt evt. flere krydderier og kom det i en skål. Lad det hvile og trække smag i køleskabet til næste dag.

Kom det på brød og pynt med tranebær og krydderurter

Velbekomme !

