

Kyllingelevermousse

10 portioner

Ingredienser

1,2 kg kyllingelever, hakket
2½ løg, skrælet og hakket
375 g champignon, delte
4-4 spsk tørret salvie
4-5 spsk rød peber
3-4 dl gløgg
500 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 gløgg.

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

Tips!

Lav evt. en større portion, da det nemt kan frys.

Velbekomme!

