

Kyllingepate med lever (sylte)

6-8 portioner

Ingredienser

200 g. kyllingelever
400 g. kyllingefars
200 g. kyllingestrimler
1 rødløg
1-2 fed hvidløg
2 tsk. salt
2 knivspids hvid peber
3 spsk. hvedemel
1 æg
1/2 dl. friskhakkede krydderurter (timian, oregano, rosmarin)
1 dl. fløde

Tilberedning

Skær kyllingelever i små tern, og brun det på en pande. Tilsæt løg og hvidløg i tern. Krydr med salt og peber.

Bland kyllingefars med salt, peber, mel og æg. Tilsæt leverblandingen, kyllingestrimler, krydderurter og fløde lidt af gangen. Smag til med salt og peber.

Smør en aflang form med smør/olie, hæld blandingen i, og bag det i ovn ved 200°C i vandbad i ca. 1 time til kernetemperaturen er ca. 80°C.

