LEVERPASTEJ UGNSBAKAD FRÅN KRUSBODA SKOLA

INGREDIENSER

- 1 kg nötleverfärs, *halvtinad Gudruns
- 2 gula lökar, hackad
- 2 äpplen, skuren i bitar
- 2 tsk timjan
- 2 msk mejram
- 3 tsk salt
- 1 tsk vitpeppar
- 2 äggulor
- 1 ägg
- 1 dl vetemjöl
- 50 g kallt smör, i mindre bitar
- 3 dl vispgrädde

GÖR SÅ HÄR

Du behöver: En matberedare, avlång ugnsform (helst teflon), plastfolie och en lagom stor ugnsform till vattenbadet.

- Mjukstek lök och äpple i lite smör, lår svalna.
- Lägg den halvtinade levern, lök och äppelblandningen i matberedaren.

*Kylan i leverfärsen gör att pastejen hålls kall under hela beredningen och smeten får en bättre konsistens.

- Mixa en kort stund, krydda med timjan, mejram och vitpeppar.
- Knäck i ägg och äggula och mixa vidare med grädden till en slät smet.
- Tillsätt smörbitarna och vetemjölet och mixa några varv till smörbitarna och mjölet är väl ihop blandat.
- Salta ? gör man i slutet för saltet binder ihop smeten.
- Klä ugnsformen med plastfolie och häll därefter i smeten.
- Lägg pastejformen i den större ugnsformen fyll upp med vatten till ½ formen.
- Grädda i 120 grader i kombivärme med 20 % ånga i ca 75 minuter eller innertemperaturen når 72 grader. Går även bra att grädda utan ånga om inte ugnen har den funktionen.
- Låt svalna och stjälp upp leverpastejen.

Bred sedan en rejäl bit pastej på en macka med smörgåsgurka på toppen och njut!