



Vildtpaté

Dyrelever er en delikatesse og er meget velegnet til postejer og patéer til det kolde bord, som forret eller natmad eller blot til madpakken.

Vildtpaté er ikke særlig besværlig at lave og kan sagtens tilberedes dagen i forvejen.

Fremgangsmåde:

1. Dyreleveren afpudses for blodårer og grove hinder.
2. Herefter hakkes leveren gennem kødmaskine over i en skål af passende størrelse, og flæskefarsen kommes ved.
3. Champignonerne renses, skæres i kvarte og svitses nogle få minutter i smørret, hvorefter de vendes i

lever-/farsblandingen sammen med fløde, æg, mel og salt.

De grønne peberkorn knuses mod et skærebræt med bladet af en kniv og kommes ved.

Patéfarsen kommes i en ildfast skål eller anden ovnfast form, stilles i vandbad i ovnen og bages ved 180° C. i ca. en time.

Efter bagning stilles patéen køligt (lad den stå og køle af, inden den stilles på køl). Allerbedst er det at tilberede patéen dagen før, den skal anvendes.

Servering:

Paté kan serveres både lun og kold, med groft rugbrød og hertil lidt surt (for eksempel asier, drueagurker,

cornichoner eller pickles) og eventuelt lidt sky – gerne ledsaget af en øl og en dram.

Dyreleverpaté kan også serveres med lidt salat og en flute. Hertil kan der serveres et glas vin.

Velbekomme!

INGREDIENSER

500 g dyrelever
500 g flæskefars
250 g champignoner
50 g smør
2 dl fløde
2 æg
2 (strøgne) spskf. mel
2 tskf. salt
1-2 tskf. syltede
madagascarpespeberkorn

En ildfast skål eller form af passende størrelse

