

Leverpostej med hvidkål

Ingredienser:

500 g optøet kogt, hakket hvidkål fra SønderjydsK Kål
500 g hakket lever
5 dl vand
100 g mel
75 g finthakkede løg
25 g salt
2,5 g peber

Fremgangsmåde:

Alle ingredienserne røres sammen, gerne i en røremaskine, til massen "øjner" (det er, når der kommer små luftbobler).

Bages i ovn ved 225 grader i ca. 45 minutter, lidt afhængig af størrelsen på formene. Bages eventuelt i vandbad i ovnen.

Serveringsforslag:

Leverpostej til ta' selv bordet, smørrebrødet, madpakken eller bare til frokost evt. til et stykke flûtes eller rugbrød

Tips:

Fyld forme til ovn med leverpostejen ned ubagte, tag op af fryseren dagen før den skal anvendes og sæt den i køleskabet til optøning. Leverpostejen kan så bages inden servering.

Efter smag tilsættes evt. mere salt og peber.



Hirsevej 19 – 6100 Haderslev

tlf. 74 52 70 92 – fax 74 5318 34

www.soenderjydsK-kaal.dk