

Leverpostej med hvidkål

2 liter

Ingredienser

500 g optøet hakket hvidkål fra Sønderjyds Kål
500 g hakket lever
5 dl vand
100 g hvedemel
75 g revet løg
25 g salt
1 tsk peber, sort, 2,5 g

Fremgangsmåde

1. Alt røres sammen med håndmixer eller røremaskine til massen får luftbobler
2. Bages i vandbad ved 225grader i ca 45 min. kernetemp min 90 grader

Tip!

Fyld bageforme med ubagt leverpostej og frys ned parat til at bages ved lejlighed. Kan tilsættes krydderier, ekstra peber og boulliontern

Næringsindhold	Pr. 100 g
Energi	72,6 kcal
Fedt	1,2 g
Kulhydrat	7,32 g
Protein	7,32 g