

## En opskrift fra [froeslev.com](http://froeslev.com)

Start med at vaske hænder og find alle ingredienserne frem. Voks herefter hænderne grundigt igen.

Du skal bruge:

1. 600 gr. kalvelever (svinelever kan også bruges)
2. 300 gr. spæk (evt. frosset hakket spæk)
3. 5 dl mælk (Lidt af mælken er erstattes med fløde)
4. 250 gr. rasp (hold lidt af raspen tilbage)
5. 2 løg
6. 3 æg
7. 6 ansjoser
8. 4 tsk salt
9. 3/4 tsk hvid peber
10. Knap en 1/2 tsk stødt nelliker
11. 1 knivspids stødt muskat
12. 1/2 blad laurbærblad, knust
13. 6 tynde skiver bacon



Udvand, skyl og tør leveren og skær den i skiver så den kan gå i kødhakkeren. Skær også spækken ud i passende strimler. Løgene skælles og skæres i kvarte som evt. igen skal deles. Hak lever og spæk, samt ansjoser, løg, og laurbærblad i en kødhakker. Tilsæt mælk, æg, salt, hvid peber, nelliker, og muskat som blandes godt sammen med levermassen. Benyt evt. røremaskine. Tilføj raspen, hold de sidst 50 gr. tilbage. Levermassen skal være som en tynd grød. Kør det hele igennem kødhakkeren igen. Fordel levermassen i smurte forme. Fordel og pynt med baconskiver. Bages i vandbad på nederste rille ved 175 gr. i ca. 45 min. alt efter hvor store formene er. Ved behov for nedfrysning, er det bedst at nedfryse leverpostejerne inden bagningen. Bagetiden uoptøet er ca. 1 1/4 time.

SAF den 30. november 2014

<http://froeslev.com/froeslevs-opskrifter/froeslevs-leverpostej/>