

Aamanns' leverpostej



1700 g økologisk svinelever
400 g spæk uden svær
2 løg
5 ansjos fileter(italienske i olivenolie)
1 lille bdt frisk timian
8 hele allehånde stødes
20 g salt
friskkværnet sort peber
friske laurbærblade
friske timiankviste

Opbagning:

50 g smør
50 g mel
4 dl mælk
2 æg

Fremgangsmåde

Opbagning:

Smelt smørret, drys melet i og bag det igennem, kom mælken i lidt ad gangen. Pisk grundigt, til opbagningen er glat. Tilsæt salt, allehånde og peber.

Lever og spæk:

1. Kog spækket med det ene løg, et par timian-kviste og et par laurbærblade i vand, der lige dækker, i ca. 30 minutter. Lad det køle af.
2. Skær 1 løg i kvarter og hak det sammen med leveren og ansjoserne i kødhakkeren.
3. Kør ligeledes den kogte spæk igennem kødhakkeren og bland det med levermassen og 2 æg tilsæt salt og rør det grundigt sammen.
4. Fordel postejenfarsen i 5-6 posteforme, læg laurbærblade og timiankviste ovenpå.
5. Sæt evt. nogle af dem i fryseren og bag resten i vandbad ved 200 grader i ca. 40 minutter.