

- 900 g svinlever (lagd i mjölk kvällen innan)
- ½ kg späck
- 10 ansjovisfiléer
- 1 gul lök (hackad och stekt utan färg)
- 25 g smör
- 30 g vetemjöl
- 3,75 dl mjölk
- 3 ägg
- salt och malen vitpeppar

Smält smöret utan att det tar färg. Tillsätt mjöl och låt det sakta fräsa ett par minuter. Häll i mjölken och låt bechamelen koka i ca 5 minuter. Låt svalna något och rör i äggen, ett i taget. Mal späck, lever, ansjovis och lök en gång. Blanda försiktigt ner i bechamelen i omgångar och tillsätt kryddor. Häll i formar och täck med folie med lufthål. Baka av i vattenbad i 200 grader i ca 1 timme eller tills pastejerna har en innertemperatur på 68 grader.

### Leverpastej (fisk- och glutenfri)

- 1 rödlök
  - 1 vitlöksklyfta
  - 225 g smör, rumstempererat
  - 2 msk konjak eller portvin, eller annan smakrik sprit (valfritt)
  - 1 msk tomatpuré
  - 500 g kycklinglever
1. Finhacka lök och vitlök och stek mjukt i ett par matskedar smör på medelhög värme. Lyft ur stekpannan.
  2. Öka värmen och hetta upp ett par matskedar smör i samma stekpanna. Bryn levern så den får fin stekyta runt om. Tillsätt spriten. Salta och peppra.
  3. Sänk värmen och låt stekskyn koka ner. Levern ska bli genomstekt. Låt svalna några minuter.
  4. Lägg i en matberedare eller blender och mixa till en slät smet tillsammans med resten av smöret och tomatpurén. Bred ut i en liten form, cirka 18 x 20 cm.
  5. Låt patén svalna helt i kylan.