

Köttpaté med kycklinglever

En paté som är magrare än vanligt, men för den skull inte mindre god. Den är kryddad med Franska örter från Santa Maria. En fint samstämd blandning av bl a rosmarin, mejram, timjan, kyndel, oregano, basilika och dragon. Självklart kan du i stället välja någon egen favoritkrydda, t ex timjan eller dragon.

Det här behövs till 1 paté, ca 18 skivor:

600 g nötfärs
2 tsk salt
2 krm vitpeppar
2 msk potatismjöl
3 msk dijonsenap
1 vitlöksklyfta, pressad
1-2 tsk Franska örter "kött" eller annan örtekrydda
2 1/2 dl matlagingsgrädde
3 ägg
200 g putsad kycklinglever

Tillbehör: ~~kokt färskpotatis~~, vinbärssås, sallad, ~~morotssallad~~

Gör så här

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Blanda färsen med salt, peppar, potatismjöl, senap, vitlök och örtekrydda. Arbeta in grädden och äggen.
3. Skär kycklinglevern i mindre bitar och blanda ned den i färsen.
4. Smörj en 1 1/2 liters form väl och gärna också en bit bakpapper som läggs i formens botten. Häll smeten i formen och grädda på nedersta fäsen ca 1 timme eller tills innertemperaturen är 75°. Stick in en köttermometer mot slutet av gräddningen.
5. Stjälp upp patén och låt kallna. Den kan också ätas varm.

Detta recept fanns i nummer SS av Allt om Mat från 2000 på sidan 48.