

Kycklinglevermousse

Ingredienser

600 g kycklinglever
2 msk finhackad schalottenlök
1 msk salt
1 msk vitpeppar
1 dl konjak
400 g rumstempererat smör

Gör så här.

Bryn levern hastigt tillsammans med löken.
Levern ska bli rosa inuti. Krydda och slå över
vätskan. Låt det kallna i pannan.

Kör leverblandningen i en mixer med matfettet.
Rör massan porös, smaka av och ställ den kallt.

Servera kycklingmoussen med gurka och garnera med persilja.