

Leverpastej

30 portioner ca 1,2 kg leverpastej, 40 gram per portion

- Förberedelse: 30 min
- Tillagning: 1 tim 20 min
- Klart på: 1 tim 50 min

Ingredienser

- 500 gram svin- eller ungnötslever
- 250 gram hel bit späck eller riktigt fett fläsk
- 1 gul lök
- 1 msk smör
- 6 ansjovisfiléer
- 3 ägg
- 0,5 dl vetemjöl
- 3 dl vispgrädde eller mjölk 3%
- 1 tsk salt
- 2 krm vitpeppar
- 2 msk konjak (valfritt)
- 1 tsk torkad mejram
- 0,5 tsk torkad ingefära

Tillagning

1. Koka upp 1,5 liter vatten i en stor kastrull.
2. Skölj och putsa levern. Skär bort hinnor och senor. Skär lever och späck i mindre bitar/tärningar.
3. Ta av det kokande vattnet från spisen och lägg i lever och späck. Låt stå i 5 minuter.
4. Finhacka löken och fräs den i lite smör. Låt svalna.
5. Häll av levern och späcket och lägg i en bunke. Låt svalna.
6. Tillsätt alla ingredienser till bunken med lever och späck. Ställ gärna att kallna helt i kylan. Hit kan du förbereda.
7. Mixa hastigt till en jämn smet eller mal och rör ihop. Du kan mixa i en matberedare eller med en stavmixer. Eller mala i köttkvarn. I kvarn går det lättare om allt är väl kylt och kvarndelarna legat i kylan och blivit kalla.
8. Värm en stekpanna och stek ett litet smakprov för att se om det behövs mer salt och kryddning.
9. Hit kan du förbereda och förvara smeten i kylan.
10. Sätt ugnen på 175 grader vanlig ugn.
11. Sätt in en långpanna på nedersta falsen och fyll med varmt vatten ca 2 cm. Mängden vatten får du beräkna så att det inte svämmar över sedan när du sätter i formarna med leverpastej senare. Nu ska det bara vara en panna med vatten som ska bli varmt i ugnen.
12. Plocka fram en stor ugnssäker form eller folieform ex. en eller två långsmala brödformar alternativt flera mindre formar.

13. Smörj formen eller formarna med smör. Häll i och fördela leverpastejsmeten i formarna upp till 2-3 cm från kanten.
14. Täck formarna med folie och ställ dem i ugnspannan/långpannan med vattenbadet. Grädda leverpastejen till 70 grader innertemperatur och använd en stektermometer. För mig tog det 1 timme och 10 minuter. Men det beror på formar och ugn så ta ut leverpastejen när den har 70 grader i innertemperatur. Större form tar längre tid. Porslinsform tar längre tid.
15. Ta av folien de sista 15 minuterna så får leverpastejen lite färg - det är valfritt.
16. Ta ut vid 70 grader innertemperatur - kolla med termometer.
17. Låt svalna.
18. Förvara leverpastej i kylan - håller upp till en vecka. I frys håller leverpastej minst en månad.