

SKOVBY

opskrifter

HJEMMELAVET LEVERPOSTEJ

6-8 personer

500g hakket lever
325g hakket spæk
3 tsk salt
1,2 tsk peber
1 æg
1 ansjos
1,8 spsk mel
0,6 ltr mælk
1 stort finthakket løg



Varm mælken til lige under kogepunktet. Bland den hakkede spæk i og blend det sammen til en fin masse. Tilsæt salt og peber, ansjos og lever og blend let. Æg, løg og mel tilsættes og blendes. Bages i vandbad i ovnen på 180 grader i ca. 30 til 40 minutter.

SYLTEDE RØDBEDER

1 del sukker
2 del eddike
2 kviste Timian
1 stjerneanis
1 stk hel peberrod, ca 50 gram
Salt og peber

Skær rødbederne i tynde skiver eller små tern.

Kog eddike og sukker op sammen med timian og stjerneanis, så sukkeret bliver opløst. Smag til med salt og peber. Kog rødbederne med lagen i 5-10 minutter og lad stå i 10-20 minutter.

Så er de klar til servering. Stik i rødbederne undervejs, indtil du rammer den konsistens, du ønsker. De må gerne bevare lidt sprødhed.