

Siris leverpostei



Dette er en enkel oppskrift på hjemmelaget leverpostei som lar deg nyte denne supermaten på en smakfull måte!

Ingredienser:

- 4 ss andefett, baconfett, talg, ghee, smør eller kokosolje
- 4 fedd hvitløk
- 1 gul løk
- 1 stilk selleri
- 2,5 dl skivet sopp
- 450 gram lever (kylling, storfe eller reinsdyr)
- 3 ts frisk rosmarin ELLER timian ELLER knuste einebær ELLER tørkede selleriblader
- 2 teskjeer uraffinert havsalt
- 2 ss eplecidereddik

Instruksjoner:

1. Smelt fettene i en stor stekepanne på middels lav varme.
2. Skjær løk, hvitløk og selleri i små terninger og tilsett i pannen.
3. Stek på lav varme i 5 minutter til de er møre, rør ofte, og tilsett deretter sopp.
4. Skjær lever i terninger (dette er litt «bloody business» – mitt tips er å bruke en tallerken i stedet for skjærefjøl å skjære på).
5. Tilsett lever og kok under hyppig omrøring i 8 minutter. Rør inn salt og urter; du vil at leveren skal være rosa i midten.
6. Tilsett eddik, rør om og fjern fra varmen.
7. Overfør forsiktig alt til en kjøkkenmaskin. Bland til det er glatt.
8. Overfør til små sylteglass. Du kan toppe med litt baconfett og flere urter.
9. Lukk lokket tett og sett i kjøleskapet. Det du ikke spiser innen 5 dager, fryser du. Denne patéen kan spises samme dag, men vil smake enda bedre etter en dag eller to!

Jeg foretrekker å nyte leverposteien på mitt [glutenfrie bokhvetesurdeigsbrød](#), sammen med fermenterte grønnsaker og litt grønt. Et par slike skiver er min standard frokost, og gir en super start på dagen, pakket med næring og protein!

Bon appétit!

