

Grov- og finhakket leverpostej

Receptnummer:

500001

Råvarer:

Kg	%		Varenummer
5,000	27,14	Svinelever	
5,000	27,14	Fedtafpuds	
7,000	37,99	Kogende suppe	
<u>1,425</u>	<u>7,73</u>	Grov/fin	
		Leverpostejblanding	9000
<u>18,425</u>	<u>100,00</u>	Total	

Arbejdsgang:

Grovhakket:

Leveren hakkes gennem 4-5 mm skiven.

I den forvarmede hurtighakker kommes det kogende fedtafpuds og Grov/fin Leverpostejblandingen. Den kogende suppe tilsættes gradvist. Opbagningen kører i hurtighakkeren, indtil der ikke mere udskilles fedt. Den hakkede lever tilsættes og der køres 3-4 omgange.

Finhakket:

Leveren hakkes gennem 3 mm skiven.

I den forvarmede hurtighakker kommes det kogende fedtafpuds og Grov/fin Leverpostejblandingen. Den kogende suppe tilsættes gradvist. Opbagningen kører i hurtighakkeren, indtil der ikke mere udskilles fedt. Den hakkede lever tilsættes og der køres 3-4 omgange.

Bagning:

Postejen bages i vandbad ved 180°C i ca. 50 min., alt efter hvor store forme der anvendes.