

# Juleleverpostej

## Receptnummer:

500003

## Råvarer:

<b>Kg</b>	<b>%</b>		<b>Varenummer</b>
5,000	27,01	Svinelever	
5,000	27,01	Spæk	
7,000	37,81	Kogende suppe	
<b><u>1,515</u></b>	<b><u>8,18</u></b>	<b>Juleleverpostej</b>	<b>9118</b>
<b><u>18,515</u></b>	<b><u>100,01</u></b>	<b>Total</b>	

## Arbejdsgang:

Leveren hakkes gennem 3 mm skiven.

I den forvarmede hurtighakker kommes det kogende spæk og Juleleverpostejblandingen. 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.