

# Luxusleverpostej

## Receptnummer:

500004

## Råvarer:

Kg	%		Varenummer
5,500	28,95	Svinelever	
4,500	23,68	Spæk	
7,000	36,84	Kogende suppe	
<b><u>2,000</u></b>	<b><u>10,53</u></b>	<b>Luxusleverpostej</b>	<b>9106</b>
<b><u>19,000</u></b>	<b><u>100,00</u></b>	<b>Total</b>	

## Arbejdsgang:

Leveren hakkes gennem 3 mm skiven.

I den forvarmede hurtighakker kommes det kogende spæk og Luxusleverpostejblandingen.

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.