

Susanne´s fuglelever-terriner.

(Til 4 pers.)

200g sribet flæsk

200g kyllingelever, skyllet og afpudset

1 æg

1æggeblomme

1 dl fromage frais

4 cl madeira

1 tsk tørret merian, smuldret (eller herbes de Provence)

3 spsk hakket persille

4 skalotteløg, finthakkede

2 fed hvidløg, pressede

salt

sort peber fra kværn

Skær flæsket i små tern. Varm en stor pande og svits flæsket. Det skal ikke være for sprødt. Steg leveren 3-4 min på hver side i fedtet fra flæsket. Lad pandens indhold køle en smule af og hak det i en foodprocessor. Bland det med alle de andre ingredienser i en skål og rør det til en ensartet masse. Smør en ildfast form og fyld levermassen i den. Dæk formen med alufolie. Anbring bradepanden på midterste rille i ovnen, fyld den med varmt vand og anbring formen i den. Tænd først nu ovnen på 150° og bag terrinen i ca. 1 1/2 time. Den serveres kold med tyttebærsyltetøj (????) og frisk baguette.

Velkomme.