

## LAMMLEVERPASTEJ

1 kg lammlever  
2-3 lökar  
5-6 ägg  
5 dl grädde  
4 hg fläskfärs  
2-3 vitlöksklyftor  
1,5 msk socker  
2 msk salt  
1 tsk peppar  
2-2,5 dl vetemjöl  
2-3 tsk timjan och ev. rosmarin  
7 st ansjovisfiléer  
2 msk ansjovisspad

Lammlever är så mild och fin, och behöver inte ligga i mjölk och dra ur.

Mal levern direkt på fina skivan, eller kör den eventuellt i mixern istället.

Fräs hackad lök och vitlöksklyftor försiktigt i smör. Kör lök och ansjovis i kvarnen. Blanda sen allt till smeten VÄL.

I vissa recept står att man ska koka redning av grädden och vetemjölet och smälta späck i den varma redningen. Sen blandar man det i smeten. Men jag tycker inte att det behövs, det blir lika bra iallfall.

Smörj avlånga formar och fyll dem till ca 2/3.

Grädda i vattenbad i ugn i 175° C, ca en timme.

Låt pastejen kallna innan den stjälpas upp.

Lycka till!

*/Jenny*



