

Lun leverpostej m ansjoser og allehånde

(12-15 pers. men postejerne kan fryses - bedst i ubagt tilstand) foruden at der altid går en med det samme når duften af nylavet leverpostej breder sig huset.

1 kg hakket kalvelever,
100 g smør,
100 g hvedemel,
Ca. 1 liter sødmælk,
300 g spæk,
1 fintrevet løg,
10-15 mosede ansjoser,
2 store æg,
1/2 dl piskefløde,
2 -3 tsk. salt,
2 tsk. allehånde,
godt med friskkværnet peber.

Kom den i forvejen hakkede lever i en skål.

Kom smørret i en gryde og smelt det langsomt uden at brune spor.

Afbag med melet der drysses i under piskning og spæd så langsomt med mælken til en lind masse.

Skær spækket i mindre stykker og kom den op i gryden hvor den så vil smelte langsomt. Når al spækket er smeltet rores denne afbagning i levermassen.

Løg, ansjoser, æg og fløde røres i.

Til sidst tilsættes krydderier og der røres grundigt så alt fordeles godt i massen.

Fordeles i posteiforme - ikke helt fyldt da de hæver lidt - eller større ildfaste fade og bages enten i vandbad eller i hvert fald med vand ved i ovnen i en skål der hele tiden kontrolleres for ikke at være tom, i ovnen ved 175° i ca. 1 time afhængigt af formenes størrelser.

Hvis postejerne bliver for mørke dækkes med alufolie.

Serveres lune evt. med bacon og svampe eller kold med hjemmesyltede rødbeder og cornichoner.