

FRK. JENSENS LEVERPOSTEJ

100 g lever
60 g spæk
60 g kogte kartofler
15 g smør
15 g hvedemel
1 dl mælk
¼ pisket æg
½ tsk. salt
¼ tsk. friskkværnet peber
1 knsp. allehånde
¼ løg
1 ansjos

Tænd for ovnen ved 180 grader.
Smelt smørret ved svag varme i en lille gryde. Når smørret er smeltet, tilsættes melet, og der piskes godt. Tilsæt derefter mælken lidt ad gangen imens der piskes. Kog sauceen til den er tyk og tag den af varmen.

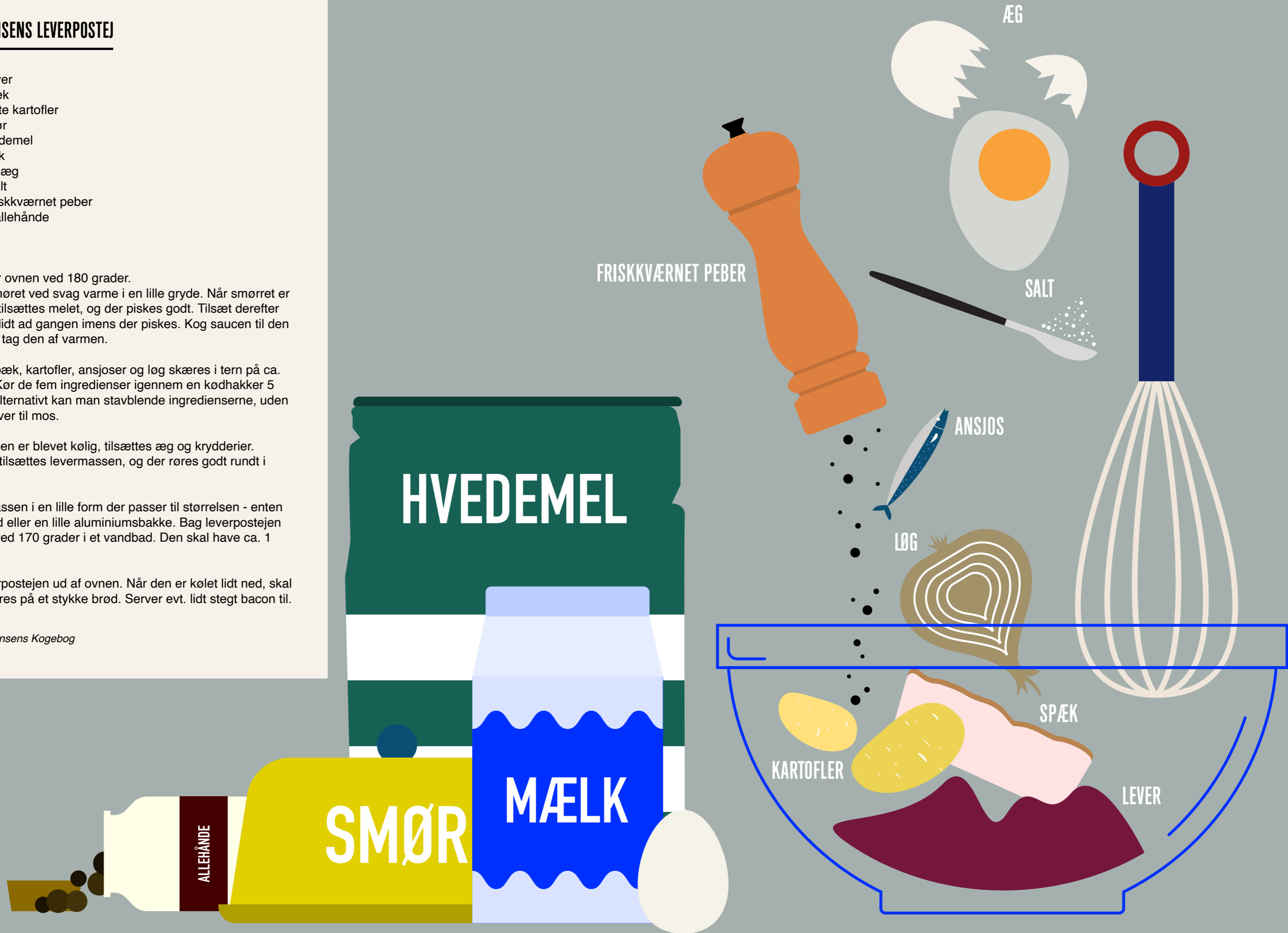
Lever, spæk, kartofler, ansjoser og løg skæres i tern på ca. 2x2cm. Kør de fem ingredienser igennem en kødhakker 5 gange. Alternativt kan man stavblende ingredienserne, uden at det bliver til mos.

Når sauceen er blevet kølig, tilsættes æg og krydderier. Derefter tilsættes levermassen, og der røres godt rundt i gryden.

Hæld massen i en lille form der passer til størrelsen - enten et lille fad eller en lille aluminiumsbakke. Bag leverpostejen i ovnen ved 170 grader i et vandbad. Den skal have ca. 1 time.

Tag leverpostejen ud af ovnen. Når den er kølet lidt ned, skal den smøres på et stykke brød. Server evt. lidt stegt bacon til.

Frøken Jensens Kogebog



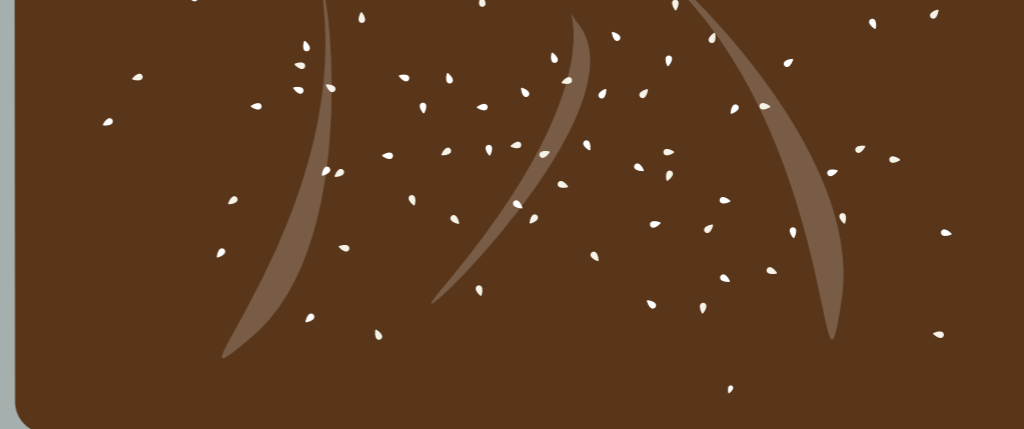
FEDTEMAD

1 pakke bacon (ca. 150 g)
Groft salt
Evt. ristede løg

Varm en pande til medium varme. Steg baconen på panden, så fedtet smelter. Hæld det smeltede fedt fra, mens panden er varm. Husk at hælde det i en beholder af glas, keramik eller metal - ikke plastik, det smelter.

Stil beholderen i køleskabet. Gem baconen for at gøre leverpostejsmadden ekstra lækker.

Smør fedtet på rugbrødet (når det er stivnet), og drys med salt og evt. lidt ristede løg.



RUGBRØD

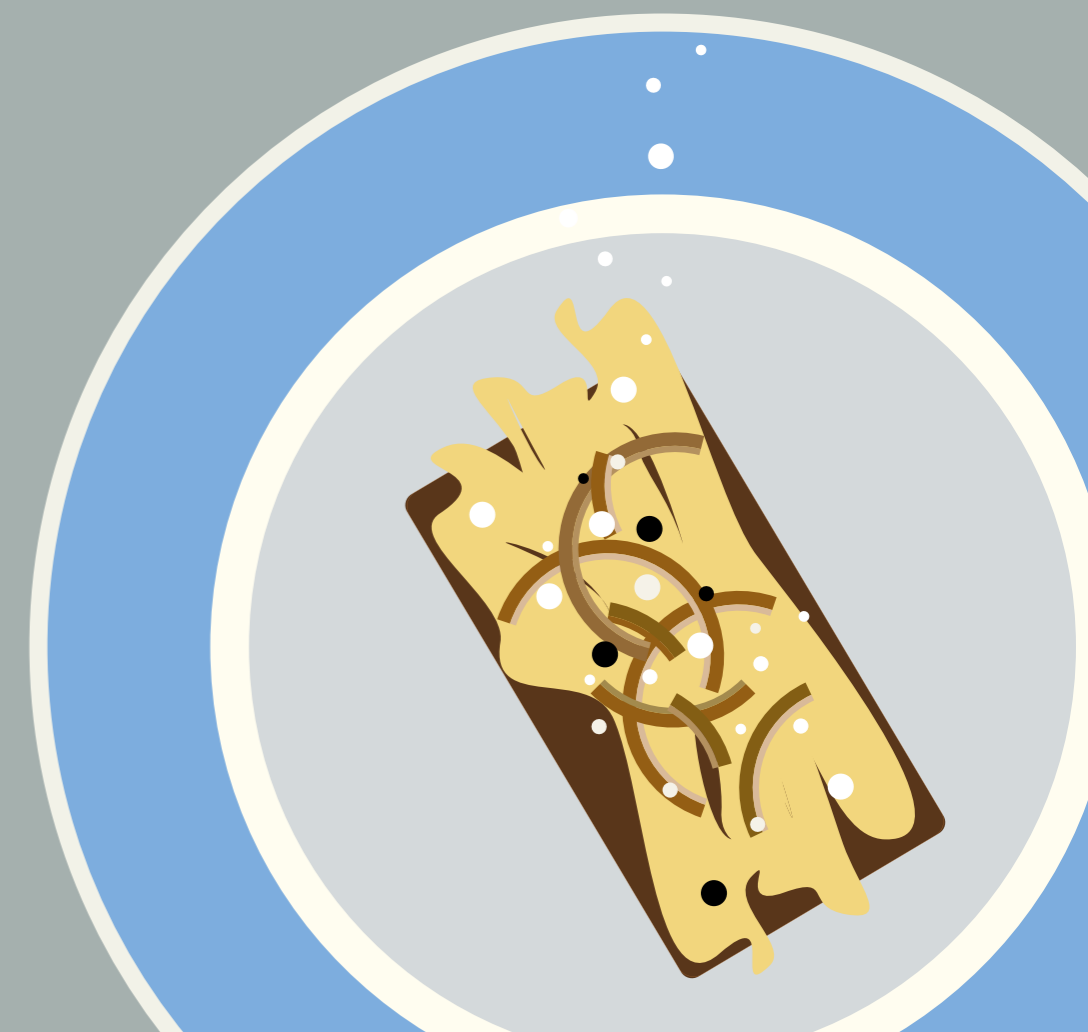
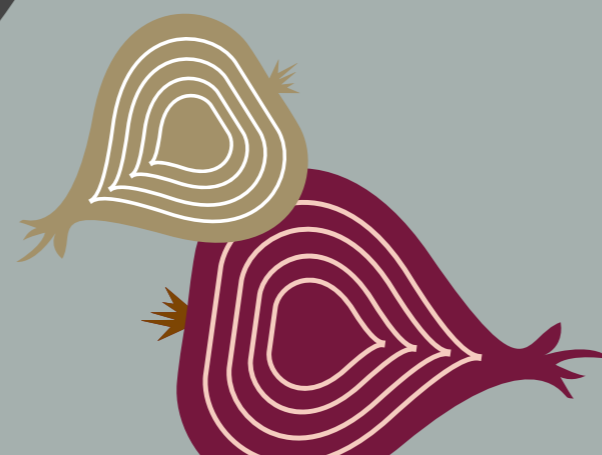
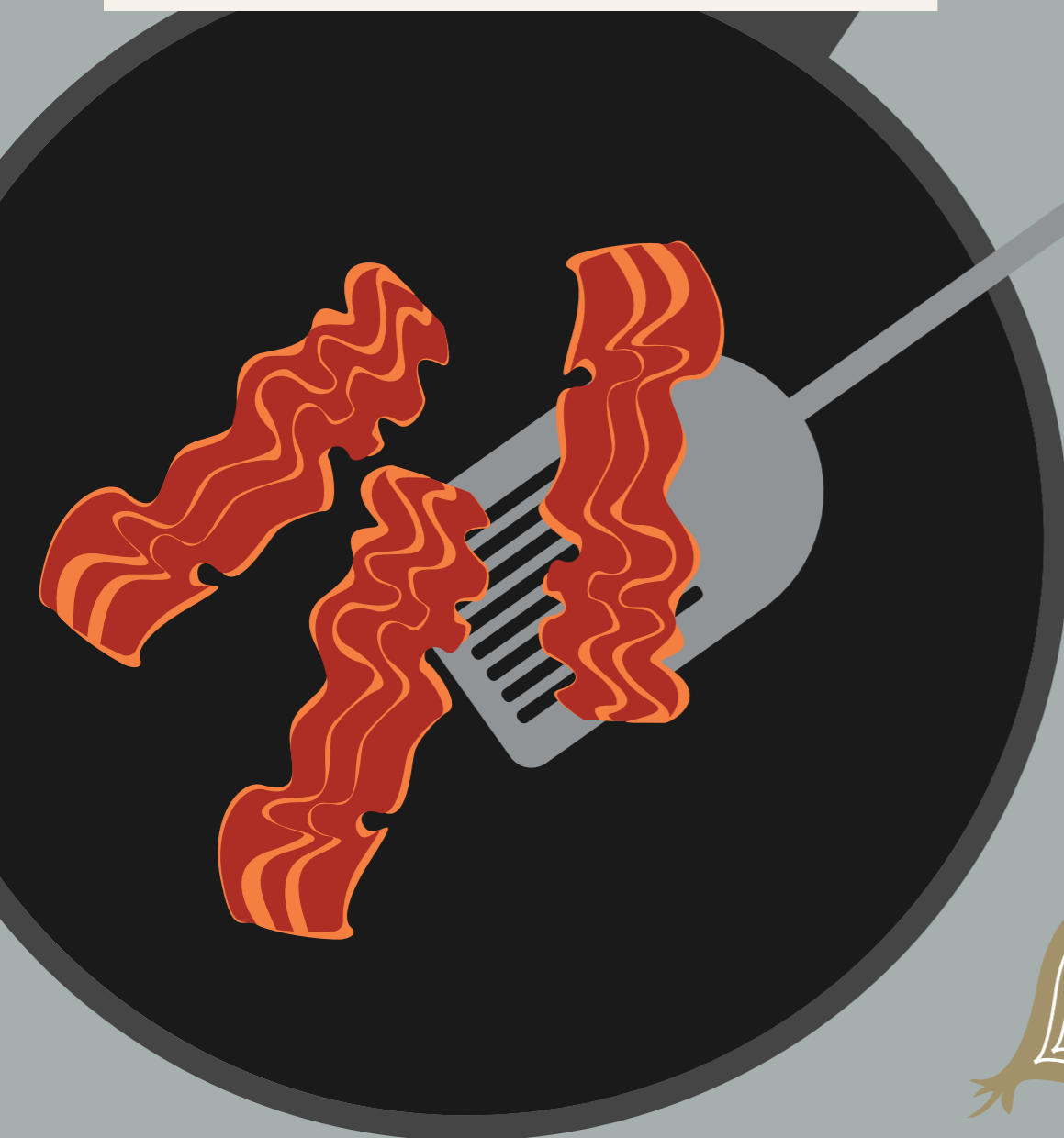
GROFT SALT



RISTEDE LØG



BACONFEDT



KARTOFFELMAD

4-5 almindelig str. kartofler
1 tsk. salt
Mayonnaise

Skyl kartoflerne grundigt for jord. Brug evt. en ren svamp til at skrubbe dem med. Hvis der er meget jord, kan de evt. skrælles. Skær kartoflerne halvt over og læg dem i en passende gryde. Hæld vand i gryden til de lige akkurat dækker kartoflerne. Tilsæt salt. Sæt gryden over medium varme, og kog kartoflerne i ca. 20 minutter, eller til de er møre.

Hæld vandet fra kartoflerne og lad kartoflerne køle af.

Når de er kolde, skæres de i skiver og lægges mellem to skiver brød. Hvis der er ekstra penge i budgettet, kan de pyntes med mayonnaise eller fedt.

Den Hvide Frokostbog af Tørsleffs Husmoder Service



KARTOFLER



SALT

