

Snegle & Kyllingelever Paté

Ingredienser:

- 300 g kyllinge lever
- 2 pk færdigkogte snegle (ca. 50 stk)
- 450 g hjemmerørt hvidløgssmør
- 3 skalotteløg finhakket
- ½ tsk tørret timian eller 1/1 tsk frisk timian
- 1 spsk Cognac
- 1 knivspids muskatnød
- Salt og peber efter smag
- 25 g smeltet smør til at dække den færdige paté

Fremgangsmåde:

1. Skyld kyllingelever og fjern sener. Dup dem tørre med køkkenrulle.
2. Smelt 20 g af hvidløgssmørret i en pande og tilsæt skalotteløg. Lad dem simre under omrøring til de bliver bløde. Tilføj snegle, lever og timian og lad simre under omrøring i 3-4 minutter eller indtil leverne tager farve på ydersiden men stadig er lyserøde inden i. Tilsæt Cognac og lad simre i 10 sekunder inden resten af hvidløgssmørret og muskatnød kommer på panden.
3. Tag panden af blusset og lad stå indtil hvidløgssmørret er blevet blødt. Kom alle ingredienser i en blender og blend indtil du har en blød blanding. Tilsæt salt og peber efter smag.
4. Skrab blandingen ned i en passende form. Smelt de 25 g almindelig saltet smør og og smør et lag smeltet smør oven på patéen. Dæk med husholdningsfilm og sæt på køl mindst 3 timer før spisning.

Serveres med et stykke godt brød eller fløte samt cornichoner eller andet surt til.
Velbekommen