

## Kycklinglevermousse på bädd av sallad



### 4 personer

#### Mousse

250 gr kycklinglever  
200 gr smör  
1 msk schalottenlök  
finhackad  
2 msk sherry, konjak el.  
vatten  
salt och peppar

Bryn kycklinglevern hastigt i smör i en varm panna. Tillsätt den finhackade löken efter en stund. När levern är klar skall den vara rosa inuti. Salta och peppra lätt.

Ta upp levern och häll lite sherry, konjak eller vatten i pannan och vispa ur de, på så sätt får du med alla smakämnen. Häll skyn över levern och låt den svalna något.

Rör rumstempererat smör till skum.

Mal kycklinglevern genom den finaste skivan i köttkvarnen. Det går också bra i en mixer. Pressa därefter genom finmaskig sil.

Blanda färsen med det rörda smöret. Smaka av. Om det behövs - krydda med mer salt och peppar samt tillsätt mer sherry, konjak eller vatten.

Kycklinglevermoussen är nu klar. Förvara den kallt till den skall serveras.

#### Sallad och garnering

1 dl pinjenötter  
1 pkt bacon  
6 små champinjoner  
5 småtomater  
olika salladssorter  
endiver  
olivolja

Knaperstek baconet och rosta pinjenötterna.

Bottna tallriken med blandad sallad och droppa olivolja över.

Lägg en sked av moussen i ett endiveblad mitt på salladen.

Skiva champinjonerna och halvera tomaterna och fördela dessa på salladen.

Strösslå till sist bacon och pinjenötter över.