

Kycklinglevermousse med portvin



Antal 8 portioner

300 g kyckinglever

Smör till stekning

Salt

Vitpeppar

¼ tsk mejram

1 msk portvin

60g kallt smör

Till servering

Små gurkor

Salladsblad

Lantbröd

Gör så här

Rensa kyckinglevern från hinnor Krydda med salt och peppar

Stek den hastigt i smör och låt kallna.

Mixa levern till en slät massa. Tillsätt kallt portvin och smöret i bitar

Kontrollera kryddningen och lägg över levermoussen i en skål Låt den stå kallt och stelna i 1-2 timmar

Fördela salladsbladen på fyra assietter Skeda upp moussen med en sked som doppats i varmt vatten Dekorera med små gurkor och servera med lantbröd