

# Kalve leverpostej

---

Opskrift 15-0125

<b>Råvarer:</b>		<b>Varenr.</b>
5,000 kg.	Kalvelever	
5,000 kg.	Kalvekød min 30% fedt	
6,000 kg.	Varm suppe	
<u>1,425 kg.</u>	Leverpostej blanding grov/fin	9000
<b>17,425 kg</b>	<b>Total</b>	

## **Arbejdsgang:**

Leveren udvandes i koldt vand, hvorefter det hakkes gennem 3 mm hulskiven.

Kalvekødet koges mørt, hvorefter det hakkes gennem 3 mm hulskiven.

I den forvarmede hurtighakker kommes det kogende kalvekød og Leverpostej blanding grov/fin. Den kogende suppe tilsættes gradvist.

Opbagningen kører i hurtighakkeren, indtil der ikke mere udskilles fedt.

Den hakkede lever tilsættes og der køres til den ønskede grovhed er opnået.

## **Bagning:**

Postejen bages i vandbad ved 180°C i ca. 50 min. Eller til en kernetemperatur på 75°C er opnået.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.