

Økologisk Leverpostej

Opskrift 15Ø-0001

Råvarer:

7,000 kg.	Økologisk Svinelever, renskåret	
6,000 kg.	Økologisk spæk	
6,000 kg.	Suppe	
<u>2,100 kg.</u>	Øko leverpostej kryd. 2,1kg. Pose	300300
21,100 kg.	Total	

Varenr.



Arbejdsgang:

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

Spækket koges mørt ca.30-45 min.

Der laves en opbaging af det kogte spæk, Leverpostejblanding mens suppen tilsættes gradvist. Opbagingen køres i lynhakkeren til der ikke længere 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.