

Kycklinglevermousse.

8-10 pers

400 g kycklinglever

2 msk smör

salt o peppar

1 vitlöksklyfta

4 st ansjovisfiléer

1 msk ansjovisspad

1 dl vispgrädde

1 dl matlagningsgrädde

1 tsk timjan, färsk eller torkad

s o p

Stek kycklinglevern gyllenbrun med rosa kärna i smöret, salta och peppra.

Låt svalna något.

Häll alla ingredienser i en mixer och mixa till slät pure. Slå upp i en skål och täck över. Låt stå i kyl minst 4 timmar innan servering.

Forma små ägg med matskedar som sköljs av i kallt vatten. Lägg upp på salladsbädd. Servera med cornichon (små inlagda gurkor), syltlök och ett gott matbröd.