

Kalkunpostej

(6 pers. som middagsret eller 12 pers. som frokostret)

Ingredienser

500 g hakket kalkunkød
 2 dl skummetmælk
 4 spsk. rasp
 1 tsk. æg
 1 spsk. kartoffelmel
 50 g finthakket løg
 1-2 fed presset hvidløg
 1 tsk. provance-krydderi
 1 tsk. salt
 ½ tsk. peber
 40 g peberfrugt i tern
 100 g kogt, røget kalkunbryst

Fremgangsmåde

1. Rør hakket kalkunkød sammen med mælk, æg, rasp, kartoffelmel, løg og krydderier.
2. Bland peberfrugt og kogt røget kalkunbryst i tern i farsen.
3. Beklæd en form med bagepapir.
4. Bag postejen ca. ¾ time ved 200 grader.
5. Postejen serveres kold, i skiver.

Fryseegnet: ja

Næringsindhold pr. person	
Energi	
Fedt	
Kulhydrat	
- heraf tilsat sukker	
Kostfibre	
Protein	

