

# Kyllingeleverpaté med portvinssky

250 g frosne kyllingelevere

150 g smør

2 spsk cognac

2 spsk portvin

½ fed hvidløg

salt

kværnet sort peber

timian

Leverne tøs, og eventuel grøn galde-  
misfarvning fjernes omhyggeligt. 50 g  
af smørret brunes let på panden, og le-  
verne sautes heri nogle minutter.  
Hæld dem op i en sigte. Skyen på pan-  
den koges op med cognac, portvinen  
tilsættes og koges op igen. Leverne pres-  
ses gennem sigten, hvidløgsfedet presses  
over, salt peber og lidt timian tilsættes,  
og det hele røres godt igennem. Skyen  
fra panden tilsættes. Resten af smør-  
ret, som skal være koldt, æltes i lever-  
massen, når den er helt kold.

Pateen fyldes i en lille skål og stilles i  
køleskabet, hvor den kan holde sig i op  
til 5-6 dage. Serveres meget kold med  
toast Melba – ovnristede tynde skiver  
franskbrød – til.