Kycklingleverpastej från Matses Mat

Receptet ger drygt 500 g pastej.
Beredningstid: ca 12 min.
Total tid: ca 45 min.

400 g kycklinglever, *Matses Mat*
1/2 röd lök, *Brandt*
60 g anjoovis
2 ägg, *Dala Ägg*
1/2 dl dala lantvetemjöl, *Stora Hellsta*
1/2 grädde, *Grådö Mejeri*
1/2 tsk sambal oelek
1 1/2 tsk salt
1 tsk svartpeppar

1. Sätt ungnen på 175 grader varmluft.
2. Plocka fram alla ingredienser och redskap.
3. Gör i ordning vattenbadet.*
4. Smörj pastejformen med smör.
5. Skala löken och lägg alla ingredienser i matberedaren.
6. Kör till jämn smet. Ca 30 sek.
7. Häll smeten i form.
8. Ställ i vattenbadet.
9. Fyll på så att vattnet når 2/3 upp på pastejformen.
10. Grädda ca 35 min. Använd provsticka för att känna att pastejen är ordentligt stelnad.

* Vattenbadet. Välj en form för vattnet som rymmer formarna du gör pastejen i. Fyll i lite vatten och ställ in i ugnen. Ställ ner formarna och fyll på så att vattnet når 2/3 upp på pastejformen.