

## Kalkunpostej

(6 personer som middagsret, 12 personer som frokostret)

Ingredienser	12-15 skiver
Kalkunkød, hakket	500 g
Skummetmælk	2 dl
Rasp	4 spsk.
Æg	1 stk.
Kartoffelmel	1 spsk.
Løg, finthakket	50 g
Hvidløg, presset	1-2 fed
Provance-krydderi	1 tsk.
Salt	1 tsk.
Peber	½ tsk.
Peberfrugt i tern	40 g
Kogt, røget kalkunbryst	100 g

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

Postejen er bedst kold.  
Skæres i skiver.  
Postejen er fryseegnet.



Kødretter – K