

Portvinspostej (6-8 pers.)

1 pk. (300-350 g) kyllingebryst u/ben (kyllingefilet)
50 g hakkede valnødder
1 dl portvin

–
½ kg hakket flæskeskød
200 g hakket lever
1 finthakket løg
¼ l fløde
2 tsk. salt
1 tsk. timian
½ tsk. merian
2 tsk. husblaspulver
–
4-5 skiver bacon

–
Tilbehør: Grøn salat, saltgurker og flûtes.

Kyllingebrystet skæres i tynde skiver.
Kyllingebryst og nødder kommes i en skål med portvin og trækker 1-2 timer.

Kød og lever og løg røres med fløden.

Portvinen hældes fra kyllingebrystet og røres i sammen med krydderier og husblaspulver.

Farsen hviler i køleskab ca. 1 time.

Fars og kyllingebryst kommes lagvis i en postejform eller ildfast fad.

Baconskiver lægges over.

Stilles i ovnen ca. 1 time ved 200°.

Postejen afkøles og et let pres lægges over.

Postejen kan holde sig ca. 1 uge i køleskab.

Energi: 14150 kilojoule (3380 kalorier) fordelt på 30% fra protein, 52% fra fedt, 18% fra kulhydrat.

Gravad mørbrad (4-6 pers.)

1 storsvinemørbrad (ca. 400 g)

1½ spsk. fint salt

½ spsk. sukker

1 tsk. tørret dild

½ tsk. basilikum

½ tsk. sød, rød peber

–

¾ dl sherry

¼ dl olie

Sennepssauce

2 tsk. sennepsmel

1 spsk. mild kryddersennep

1 spsk. vineddike

2 spsk. sherry

1 dl olie

2-3 spsk. klippet dild

–

Tilbehør: Groft brød eller flûtes

Senen skæres af mørbraden.
Salt, sukker, dild, basilikum og peber blandes og gnides på kødet.

Mørbraden lægges i en form eller skål, der helst skal passe i størrelsen.

Sherry og olie piskes sammen og hældes over.

Låg eller alufolie lægges over.

Kødet trækker 2 døgn i køleskab.

Saucen piskes sammen.

Kødet skæres i tynde skiver og serveres med saucen.

Mørbraden kan holde sig 3-4 døgn i køleskab.

Energi: 8910 kilojoule (2130 kalorier) fordelt på 21% fra protein, 50% fra fedt, 29% fra kulhydrat.

Af Ellen Munkgaard og Anne Skovgaard-Petersen, Prøvekøkkenet. Foto: G. Maxen

