



**Du skal bruge:**

250 g lever – svine- eller kalve-  
90 g spæk eller fed oksekød/smør  
25 g smør  
25 g mel  
1 dl mælk  
1½ dl vand + ½ bouillonterning  
1 æg  
1 dl vand  
1 løg  
1 fed hvidløg  
½ tsk timian  
¼ tsk allehånde  
1 hel ansjos  
1½ tsk salt  
½ tsk groft kværnet peber

- Hak først lever, så spæk, så ansjosen, så hvidløgsfed, og til sidst 1½ løg.
- Rens maskinen..!
- Lav en opbaging:
  - Kom smør, mel, mælk, vand og bouillonterning i en kasserolle og varm det langsomt op til kogning, indtil det koger. Når det koger skal opbagingen koge forsigtigt igennem 5-6 minutter. Køl af.
- Kom æg, vand, timian, salt, peber og opbagingen i en skål. Rør det grundigt igennem så du får en helt ensartet masse. Tilsæt det hakkede, og rør det hele til en jævn fars.
- Fyld farsen i små forme á 2½ dl. Læg et stykke bacon og et laurbærblad øverst i hver form
- Bages i ovnen i vandbad ved 170° i 35-40 minutter.
- Vandbad: hæld vand i bradepanden så det står 2 cm op ad siden på aluformene.

