

Indbagt kyllingelever med yoghurt dip

400 gr kyllingelever	1 stk æg
olie, salt, peber	olie til stegning
1 dl rødvin	2 dl yoghurt
2 stk skalotteløg	1 dl piskefløde
2 stk peberfrugt	2 fed hvidløg
3 fed hvidløg	4 stk forårsløg
1 spk hakket salvie	1/2 bt mynte
olie	salt peber
forårs rulledej	

www.madforsjov.dk

Fremgangsmåde

Skær hinder og sener fra leveren og hak den fint, sauter af i olie, tilsæt vinen lidt efter lidt, lad det simre til vinen er fordampet, krydres med salt og peber.

Rens og skær løg, hvidløg og peberfrugt i tern, sautes af i olie, smages til med salt og peber, vend salvien i, vend grønsager og lever sammen, kommes op i en sigte så væden løber fra og afkøles.

Læg dejen ud, pensl kanterne med æg, læg massen i midten som en pølse, fold kanterne ind over fyldet, rul til fyldet er dækket af dejen. Sæt forårsruller på køl.

Lige inden servering, pensel med olie, bages i ovnen ved 200 g til de er gyldne. 10-15 min

Dressing.

Pil og hak løgene fint, pisk fløde og yoghurt kom løgene i vendes med fint hakket mynte, smages til med salt og peber.