

# Jarl & Jettes opskriftkort

## Foie Gras au Natural

Jeg har besluttet at denne kogebog ikke bare skal være en kogebog, men den skal også indeholde små historier, eller kommentarer. Specielt omkring mine oplevelser fra barnsben og op gennem alle årene, så hvis man er udholdende nok kan man få en hel del historie med sig ved at læse kogebogen.

**En pæn fedtlever fra and eller gås ca. 500 gr. Lægges i isvand og årestammer fjernes. Hvis der er galde (Grønt) skal dette også fjernes da smagen ellers påvirkes og bliver meget bitter. Imedens sættes et vandfad (evt. bradepande med vand) i en 250 gr. Ovn. Når vandet bobler sættes leveren der er kommet i en posteiform med 2 laurbærblade en stor sjat cognac og lige så meget portvin, lidt gåse- eller andefedt, salt og peber, ind i vandbadet og ovnen slukkes. Med ovndøren lukket i 45 min tages leveren ud og kommes i køleskab, hvorefter den kan spises i løbet af 2-3 dage. Den kan holde sig i køleskab ca. 1 – 2 uger.**

