



## Bakad leverpastej med apelsin och fänkålscrudité

### Recept 6 pers

600 gr gourmettårta i 12 skivor  
6 skivor baguette  
1 msk stekmargarin

### Crudité

3 st filéade apelsiner  
1 st fänkål, tunt skivad  
2 st tunt strimlade vårlökar  
12 blad gula mangoldskott  
3 msk Österlen, kallpressade rapsolja  
salt och peppar  
juicen från de filéade apelsinerna  
(cirka 3 msk)

Stek brödsnivorna gyllenbruna i en stekpanna, lägg på hushållspapper och låt torka.

Blanda alla ingredienser till en crudité i en bunke.

Arrangera leverpastejskivorna och din crudité på tallriken och toppa med det stekta brödet. Häll resterande dressing från cruditén runt tallriken. Servera och njut.