



Velegnet til frysning

## Ingredienser

500 g hakket kyllingekød

40 g havregryn

1 lille løg

2 fed hvidløg

2 æg

2 dl mælk

1 tsk. Herbes de Provence krydderi

1/2 grøn peberfrugt

125 g kalkunbacon

Salt og peber

## Beskrivelse

Skær peberfrugt og kalkunbacon i små tern.

Rør kyllingefarsen med havregryn, revet løg, presset hvidløg, æg, mælk og krydderier.

Bland peberfrugt og kalkunbacon i farsen.

Beklæd en form (1,2 liter) med bagepapir og kom farsen i.

Bag postejen i ovnen ved 175 grader varmluft i ca. 40 minutter.

Server kyllingepostejen kold til frokost eller aftensmad.