## Sådan laver du hjemmelavet østerspostej a la Ole

¼ kg østers (Stillehavsøsters) ca. 10 stk  
100 g spæk  
1 løg  
1 æg  
1 tsk salt  
groftkværnet peber  
1 tsk tørret herbes de provence  
2 spsk rasp

Opbagning:

60 g smør  
50 g hvedemel  
¼ l kogende mælk

Tørrede tragtkantareller opblødes og svitses til pynt

Bages 1,5 time med 170 grader (varmluft ovn)

Alle potter kan bruges i bageovn og mikroovn eller andet hvor der er en jævn varme.