



Ingrediënten

- 100 gram Kippenlevertjes
- 100 gram Bindsla
- 6 blauwe Druiven, pitloos
- fijngesneden Peterselie, vers
- 1 teentje Knoflook
- 1 eetlepel Bak- en braadvet vloeibaar
- 1 eetlepel Olijfolie, extra vierge
- naar smaak Peper, zwarte/witte

23-11-2017

Warme salade met kippenlevertjes

Bereidingswijze

1. Was de kippenlevers, dep ze droog en verwijder de witte vliezen.
2. Was en droog de sla en verdeel die in stukjes.
3. Was en droog de peterselie en hak die grof.
4. Pel de knoflook, plet de teen met de zijkant van een groot mes.
5. Doe de boter, de olie en de knoflook in een grote koekenpan en verhit langzaam. Schep de knoflook eruit als de olie heet is en doe de kippenlevertjes erin.
6. Draai het vuur hoog en laat de levertjes af en toe omscheppend circa 3 minuten bakken. Bak ze niet te lang: ze moeten nog niet roze zijn.
7. Verdeel de sla over een bord. Schep de levertjes erop en bedruppel deze met het resterende braadvet uit de pan.
8. Verdeel de druiven (gehalveerd) over de levertjes en bestrooi met de peterselie en wat peper.
9. Serveer de salade warm.

Eet smakelijk!