

Salade met kippenlevertjes



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop

+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

Groep	Salades	
Seizoen	Zomer	
Keuken	Internationaal	Lekker met
Beoordeling	5 sterren	

Ingrediënten

1 stuk	Uien
1 stuk	Appel(s) (fris zuur)
100 gram	Honing mosterd dressing
1 zakje	Frisee sla
1 eetlepel(s)	Cognac
1 snuf	Peper
1 snuf	Zout
25 gram	Roomboter
3 eetlepel(s)	Bloem
250 gram	Kippenlevertjes
60 gram	Walnoten
150 gram	Druiven wit

Voorbereiding

Ui in ringen snijden.

Appel schillen, klokhuis verwijderen en in 16 partjes snijden.

Druiven wassen, droogdeppen en halveren.

Walnoten in droge koekenpan op laag vuur roosteren, tot ze iets kleuren.

Intussen kippenlevertjes met scherp mesje halveren. Stukjes lever door bloem wentelen. In andere koekenpan boter verhitten. Levertjes bestrooien met zout en peper en in pan doen. Op hoog vuur ca. 2 minuten bakken en regelmatig keren, tot levertjes mooi bruin en nog rosé van binnen zijn. Cognac toevoegen en laten verdampen.

In een andere koekepan ui fruiten en appel partjes meebakken tot ze zacht zijn.

Friséesla over vier borden verdelen. Verdeel de inhoud van de cup dressing over de sla. Levertjes, walnoten, appel, ui en druiven erover verdelen.

Direct serveren. Lekker met warme toast en boter.

Wist u dat ...