

Ingrediënten voor 4 personen

Ca. 350 gram kippenlevertjes 1 rode paprika 1 gele paprika 2 uien 20 gram boter 2 el olie 1 teen knoflook 2 el sherry 1 el mosterd 1/8 liter creme fraiche 1 el geknipte bieslook (vers of diepvries)

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Roergebakken kippenlevertjes

Bereidingswijze

Kook de kippenlevertjes ca. 1 minuut in ruim kokend water. Spoel ze meteen af onder koud stromend water en laat ze uitlekken. Dep ze aansluitend droog en bestrooi ze met zout en peper. Snijd de paprika's in smalle reepjes en de uien in smalle ringen. Verhit de boter in de wok, laat ze even uitbruisen en voeg dan de olie toe. Roerbak de ui en de uitgeperste knoflook ca. 3 minuten. Voeg dan de paprika en kippenlevertjes toe en roerbak, op 'matig' vuur, ca. 4 minuten. Roer de sherry, de mosterd en de creme fraiche erdoor en breng op smaak met peper en zout. Warm het geheel nog ca. 3 minuten door en bestrooi het gerecht met de bieslook.