

Ingrediënten voor 4 personen

500 gram kippenlevertjes peper
en zout bloem 1 ui 40 gram
roomboter 2 dl kippenbouillon 2
eetlepels madera

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Nederlands

Soort_gerecht: Lunch/Brunch

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Geurige kippenlevertjes

Bereidingswijze

Snijd of knip de kippenlevertjes doormidden en bestrooi ze met peper en zout. Wentel ze door de bloem. Schil en snipper de ui en bak de levertjes met de ui in roomboter goudbruin en gaar. Haal de levertjes uit de pan en giet de kippenbouillon erin. Roer zorgvuldig alle aanbaksels los, bind de saus eventueel en voeg de madera toe. Giet de saus over de levertjes. Lekker met aardappelpuree en bleekselderij.