

Ingrediënten voor 4 personen

Voor de kippenlevertjes: 500 g  
verse kippenlevertjes 1 eetl. zout  
3 bosuitjes 3 eetl. arachideolie  
Voor de marinade: 3 eetl. lichte  
sojasaus 2 eetl. gembersap 1  
eetl. mirin (Japanse zoete  
rijstwijn) of Shaoxing rijstwijn of  
droge sherry 2 theel. sesamololie 1  
? eetl. suiker

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## verrukkelijke kippenlevertjes

### Bereidingswijze

1. Zet de levertjes en de bosuitjes apart en afgedekt maximaal 6 uur in de koelkast. Halveer de levertjes, doe ze in een grote kom en bestrooi ze met het zout. Meng goed. Giet er zoveel water op dat de levers onder staan en laat ze 10 minuten rusten. Giet ze af, laat ze goed uitlekken en dep ze droog op keukenpapier. Gooi het water weg
2. Roer de ingredienten voor de marinade in een kom door elkaar. Schep de kippenlevertjes erdoor. Laat ze 15 minuten op kamertemperatuur marineren. Laat ze uitlekken en vang de marinade op
3. Snijd de bosuitjes in stukjes van circa 5 cm
4. Zet de wok op hoog vuur tot hij heet is en giet de olie erin. Voeg, als de olie heel heet is en licht begint te dampen, de levertjes toe en roerbak ze 3 minuten. Voeg de opgevangen marinade en de stukjes bosui toe en roerbak nog 2 minuten
5. Neem de wok van het vuur en laat de inhoud iets afkoelen
6. Rijg de levertjes, als ze voldoende zijn afgekoeld, om en om met de stukjes bosui aan sateprikkers, maar niet meer dan 3 of 4 levertjes aan een spies. Leg de spiesjes op een voorverwarmde schaal en serveer meteen