

Beste kookvrienden,

Wat is er zaliger dan te genieten van een zomers gerecht met vers fruit!

Salade van kippenlevers en abrikozen

Ingrediënten voor twee personen:

- 4 abrikozen (6 kleintjes) – buiten het seizoen kan je ook halve abrikozen uit blik gebruiken
- +/- 400 g kippenlevers
- gemengde sla
- Olijfolie
- Balsamicoazijn van goed kwaliteit
- Peper en zout

Bereiding:

- Snij de kippenlevers in twee en ontdoe ze van onzuiverheden
- Snij de abrikozen overlangs in twee en haal er de pit uit (niet pellen)
- Doe in een braadpan wat olijfolie en bak er de kippenlevertjes in.
- Kruid met peper zout kruid.
- Doe de inhoud van je pan op een bord
- In diezelfde pan ga je nu de abrikozen aanbakken op geen al te groot vuur +/- 3 minuten.
- Als de abrikozen aangebakken zijn doe je er de kippenlevertjes opnieuw bij en overgiet je het geheel met een flinke scheut balsamicoazijn.
- Laat het geheel karamelliseren.
- Verdeel dit over twee borden versierd met de gemende sla.

Laat het jullie smaken

