

LAUWE SALADE MET KIPPENLEVERS

Benodigdheden (8 personen)

- verse spinazie of allerlei soorten sla (+ eventueel andere rauwkost)
- 500 gr bacon
- 500 gr kippenlevers
- 3 tenen look
- 5 sjalotten
- porto
- wijnazijn
- peper, zout

Bereidingswijze

- meng in een kom de spinazie of sla met olijfolie, bestrooien met peper en eventueel zout
- in een koekenpan de bacon even bakken
- kippenlevers toevoegen, kruiden met peper en zout en al roerende bakken, uit de pan nemen, bewaren in een afgedekte kom (eventueel warm houden in een lauwe oven)
- in dezelfde pan de fijngesneden sjalotten en look even aanbakken, deglaceren met de porto en wijnazijn, even laten inkoken
- juist voor het opdienen de sla over de borden verdelen (+ andere rauwkost), dan de kippenlevers (eventueel kleiner snijden) en tenslotte de sjalottenvinaigrette erover.

Wij serveren dit met warme toast

Dit recept werd
klaargemaakt en geproefd
op één van de
kookavonden van KWB
Reet

Voor meer recepten zie
<http://www.kwbreet.be>

