MAISON PRIMAGO

TIROLER LEBER

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 lapjes kalf- of varkenslever
- versgemalen peper
- aromat of zout
- 1 appel
- 1 ui
- eventueel 75 gram ontbijtspek
- 50 gram roomboter
- verse peterselie

Bereiding:

Stap 1

Dep de lever droog met keukenpapier en kruid vervolgens de lever met aromat en peper.

Stap 2

Snijd de appel in blokjes (met de schil) en snipper de ui.

Heb je gekozen om ook spekjes aan de lever toe te voegen dan dab je eerst de spek uit en laat het op een bord met keukenpapier uitlekken..

Vervolgens bak je in een koekenpan met een beetje boter de ui en de appel en bewaar het mengsel (eventueel toegevoegd met de spek) even apart in een schaal.

Stap 3

Smelt de boter en bak de lever in 3 minuten bruin, keer de lever en bak het nog 5 minuten. Afhankelijk van de dikte blijft de lever dan nog een beetje rose van binnen.

Leg de gebakken lever op een schaal en verdeel het appel/ui mengsel er over. Maak het af met gesnipperde peterselie.

Tip:

Lekker met Tiroler gröstl