

ingrediënten (voor 4 personen)



- 1000 gram kippenlevers.
- 1 eetlepel Portugese kipkruiden
Hou je van pittig, dan doe je 2 eetlepels!!
- 100 gram boter om te bakken.
- 1 grote ui of 3 bos uitje (fijnggehakt)
- 7 eetlepels rode wijn azijn
- 1 eetlepel bruine suiker
- 300 ml kippenbouillon
- nogmaals 50 gram boter in klontjes

Bereiden

Was de kippen levertjes. Verwijder de groene stukjes en andere onregelmatigheden met een scherp mes. Doe in een grote kom de 2 eetlepels Portugese kip kruiden en schep de levertjes hier doorheen. Laat ze een nachtje staan om in te trekken, geeft een bijzonder smaak. Verhit dan 100 gram boter in een grote braadpan en bak hierin de kippenlevers tot ze bruin kleuren. Doe ze over in een voorverwarmde schaal. Voeg de ui toe aan de pan met braadvocht en bak de ui op een laag vuur tot dit zacht is. Dit deel van het proces duurt ongeveer 10 minuten. Draai daarna het vuur weer hoger, voeg de rode wijn azijn en de bruine suiker toe, roer tot alle vocht bijna verdampt is. Voeg de bouillon toe en laat hem weer inkoken tot de helft. Verdeel de resterende boter in kleine klontjes en klop deze door het vocht, zodat dit enigszins bindt. Breng de saus op smaak met nog iets warm water en (als je van pittig houdt) één grote theelepel Portugese kruiden en doe de levertjes terug bij de saus.

Je kan deze heerlijke maaltijd 2 tot 3 uur van te voren klaarmaken. Als je gaat eten kan je de levertjes in ongeveer 10 minuten op tafel zetten.

Is geïnspireerd op [Kippenlever met Sherry](#) en was bijzonder lekker met gekookte aardappelen, [spinazie](#) of rode bietjes met een paar extra stukjes appel en een frisse [Salade met Lof en Appel](#).

