

Nodig voor 2 personen:

- 300 gr kippenlevers, gewassen, gedroogd en doorgesneden
- 2 eetl sherry
- 2 eetl sojasaus
- 1 theel suiker
- 1 theel maïzena
- 1 theel gemberpoeder
- beetje zout, beetje peper
- olie, of boter

Bereiden:

Marineer de kippenlevers in een mengsel van sherry, sojasaus, suiker, maïzena, gemberpoeder, zout en peper. Een kwartier is genoeg, een half uur te lang, levers nemen snel smaak op. Laat uitlekken. Dep droog, bak de levers in olie (zegt Meijer, in boter zeg ik), vijf minuten. Roer er dan de marinade bij en laat even doorkoken. En dat serveer je dan met witte rijst en een daverende tomatensalade.

Uit [de avontuurlijke keuken](#) van Berthe Meijer.

Berthe Meijer was van 1973 tot en met 1987 als culinair medewerkster verbonden aan NRC Handelsblad. In De avontuurlijke keuken zijn 600 van haar voor velen onmisbare recepten van na 1974 _ waaronder een groot aantal bijzondere vegetarische _ bijeengebracht.

Bron: Bol.com - NRC Handelsblad