

Kippenleversalade

Datum: 10-10-2005
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Peter Smeets
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

dressing:

- 3 eetlepels citroensap
- 6 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel grove mosterd
- 1 theelepel honing
- 1 eetlepel verse bieslook
- gesnipperd
- zout
- versgemalen zwarte peper

salade:

- Zak gemengde salade bijvoorbeeld frisee, eikenblad en radicchio
- 1.5 avocado in blokjes
- 3 eetlepels citroensap
- 3 roze grapefruits
- 500 gram kippenlevertjes
- 3 eetlepels olijfolie
- 1.5 teentje knoflook geperst
- zout
- versgemalen zwarte peper
- sprietjes bieslook voor garnering

Bereidingswijze:

dressing:

Doe citroensap, olijfolie, mosterd, honing en bieslook in afsluitbare fles en schud deze goed heen en weer. Breng op smaak met zout en peper.

salade:

Schik de gewassen en goed uitgelekte gemengde groene sla op een grote schaal. Schil de avocado, snijd hem in blokjes, en schep het citroensap erdoor om het verkleuren te voorkomen. Schep de avocado dan op de sla. Schil de grapefruits en verwijder zoveel mogelijk de witte velletjes. Verdeel ze in partjes en schik ze op de schaal met de sla en avocado.

Dep de kippenlevertjes met keukenpapier droog en snijd ze bij. Snijd grote kippenlevers doormidden en laat de kleinere heel. Verhit de olie en roerbak kippenlevertjes en knoflook op hoog vuur, tot de levers rondom bruin zijn (ze moeten van binnen nog wat roze zijn). Bestrooi de kippenlevertjes met zout en peper, haal ze uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Leg ze op de salade terwijl ze nog warm zijn en lepel er dan de dressing over. Garneer de salade met hele sprietjes bieslook en serveer hem meteen.