Kippenlever amuse

Datum: 17-03-2008
Type gerecht: Amuse
Samengesteld door: Peter Smeets
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 200 gr kippenlever grof gesneden
- 2 el boter
- 2 st sjalot (gesnipperd)
- 2 tl salie (of 4 verse blaadjes)
- 2 el sherry
- zout
- versgemalen peper
- 2 dl slagroom
- 4 el sinaasappelmarmelade

Bereidingswijze:

Verwarm de boter en fruit de sjalot lichtbruin, voeg de blokjes kippenlever en salie toe en roerbak circa 2 minuten. Blus af met de sherry en laat nog een minuut bakken. Laat enigszins afkoelen en pureer de kippenlevers in de keukenmachine tot een gladde crème. Breng op smaak met zout, peper en eventueel een paar druppels sherry.
Klop de slagroom met een snuf zout lobbig. Schep de slagroom door de afgekoelde kippenlevercrème en verdeel over 8 glaasjes. Schep in elk glaasje nog een beetje marmelade. Serveer met broodstengeltjes of toastjes. Mooi met een gefrituurd blaadje salie.