



Salade van witlof en kalfslever met appel- stroop en bloedworst

Datum: 21-11-2011
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 witlofstronkjes, in reepjes gesneden
- 2 appels, geschild en in reepjes gesneden
- olie
- azijn
- 8 plakjes bloedworst
- 400 g kalfslever in plakjes gesneden van elk 50 gr
- bloem
- appelstroop
- klontje margarine
- geroosterde pijnboompitjes

Bereidingswijze:

Haal de kalfslever en bloedworst door de bloem en bestrooi deze met zout en peper. Meng de witlof en appel met de azijn en olie en breng het op smaak met zout en peper. Maak de borden op met de salade. Bak de lever en bloedworst in een klontje margarine goudbruin aan en bestrijk deze met appelstroop. Leg de lever en bloedworst op de salade, garneer deze met pijnboompitjes en eventueel wat kruiden, zoals bieslook, kervel of tuinkers.