

Confiterede kyllingehjerter, syltede løg og parmesanflager

10 portioner

Ingredienser

1 portion confiterede Danpo kyllingehjerter (link til opskrift)

Syltede løg:

20 skalotteløg
4 dl hvidvinseddike
200 g sukker
1 dl vand
4 laurbærblade
ca.15 sorte peberkorn

Krydderurtesalat:

Blandet salat af friske krydderurter fx basilikum, citrontimianblade, vild brøndkarse og spæde salatblade
Jomfruolivenolie
Reduceret balsamico
salt og friskkværnet peber
Parmesan i flager

Tilberedning

Lav de confiterede hjerter - se opskriften her

Syltede løg: Skræl løgene og skær dem i tykke skiver. Læg dem i et glas, hvor de alle kan være. Kog eddike og sukker op med vand, laurbærblade og peber til sukkeret er opløst. Hæld straks den varme lage over løgene og lad dem trække på køl i 1 døgn.

Rist de confiterede hjerter på en varm pande og krydr godt med salt og peber. Del de syltede løg i lagene og rist dem med på panden, til de tager lidt farve.

Bland krydderurtsalaten og anret med hjerter og løg og dryp olivenolie og reduceret balsamico over. Top med parmesanflager og server straks.

Velbekomme.



Husk - Klargør de confiterede hjerter og syltede løg dagen før.