

Crostini med stegt lever og pesto

10 portioner

Ingredienser

1 kg Danpo kyllingelever, optøet
10 skiver italiensk landbrød
100 g smør

Pesto

5 dl basilikumblade
1 dl god olivenolie
3 spsk. revet parmesan
3 spsk. tørristede pinjekerner
Revet skal af 1/2 økologisk citron

Tilberedning

Skær sener fra leverstykkerne og rist dem i lidt af smørret til de er rosastegt.
Smør brødet med resten af smørret og grill skiverne i ovnen til de er gyldne.
Blend ingredienserne til pestoen sammen og fordel den på brødene. Anret stegte leverstykker på pestoen og server straks.

Velbekomme.

