

Crostini med stegt kyllingelever og pesto

4 portioner

Ingredienser

500 g Danpo kyllingelever, optøet
4 skiver italiensk landbrød
50 g smør

Pesto

3 dl basilikumblade
1/2 dl god olivenolie
2 spsk. revet parmesan
2 spsk. tørristede pinjekerner
revet skal af 1/4 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.

