

Kyllingelevergryde

4 portioner

Ingredienser

450 g Danpo kyllingelever
Smør til stegning
2 løg skåret i skiver
150 g champignon i kvarte
1 æble i tern
1 grøn peber i tern
33 cl letøl
2 dl bouillon eller fond
Persille eller timian

Tilberedning

Steg løg møre i smør, tilsæt champignon og steg et par minutter. Krydr med salt og peber og læg det over i en gryde.

Steg leveren i et par minutter og krydr med salt og peber.

Læg leveren over i gryden sammen med æbler og grøn peber og tilsæt øl og bouillon. Lad det simre i ca. 5 min.

Smag til med krydderier, strø hakkede krydderurter over og server med kogte kartofler og salat.

Velbekomme.

