

# Biksemad med kyllingelever

10 portioner

## Ingredienser

1 kg kyllingelever i tern  
Olie till stegning  
5 stk. kartofler  
5 stk. søde kartofler  
2 stilke bladselleri  
4 stk. pastinak  
300 g rodselleri  
4 stk. gulerødder  
4-5 stk. fed hvidløg  
Salt og peber  
1-2 bundt persille

## Tilberedning

Rens, skræl og skær alle grøntsagerne i små stykker.

Skær kyllingelever i tern, varm lidt olie på en pande og steg kyllingeleveret til det får en flot farve. Krydr med salt og peber.

Læg kødet på en tallerken, og svits grøntsagerne på panden til det får en flot farve og begynder at blive bløde.

Krydr med salt og peber.

Bland kyllingelever med grøntsagerne og strø persille hen over.

Server med rødbeder, spejlæg og brød.

Velbekomme !

