

# Kyllingelevergryde

10 portioner

## Ingredienser

1 kg Danpo kyllingelever  
Smør til stegning  
5 løg i skiver  
350 g champignon i kvarte  
2½ æbler i tern  
2½ stk. grøn peber i tern  
½-1 dl letøl  
5 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.

