

Kippenlevertjes



Hapje

gevogelte

6 personen

Land: Libanon

Bereidingstijd: 15 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 400 gram biologische kippenlevers
- 1 rode ui in zeer dunne plakken gesneden
- 3 tenen knoflook in hele dunne plakjes
- 1 scheutje witte wijn
- sap van een 1/2 citroen
- zout
- peper
- 2 handjes koriander fijngesneden, 1 voor erdoor en 1 voor de garnering
- Pitten van 1 granaatappel voor de garnering

Bereidingswijze

1. Controleer de kippenlevertjes op groene plekjes. Dat is gal. Snijd die weg. Snijd de levertjes in stukken.
2. Bak de ui glazig op halfhoog vuur in een scheut olijfolie en voeg dan de knoflook en de levertjes toe. Bak even mee tot ze hun rauwe kleur verloren hebben en doe dan de wijn, 1 handje koriander en het citroensap in de pan.
3. Dek af en laat 3 minuten garen. Breng op smaak met zout en peper. Garneer met de overgebleven koriander en de granaatappelpitjes.

Tenslotte

Door de omstandigheden waarin kippen in Nederland worden gehouden en het voer dat ze krijgen om binnen zo'n korte tijd zo groot te worden, plus de hoeveelheden medicijnen die daar voor nodig zijn, vertrouw ik kippenlevers niet zo heel goed. Het probleem is dat als ik kippenlevers zie, op de kaart of in een vertrouwde winkel, ik er zo'n ongelooflijke trek in krijg. Koop de levertjes bij een biologische poelier! Ik zie heerlijke borden met kapucijners, kippenlevers en spek, bijvoorbeeld. Maar bovenstaand recept is onweerstaanbaar. Nu

Kippenlever parfait. Controleer de 500 gr biologische kippenlevertjes zoals boven omschreven. Zet 2 fijngesneden sjalotten, 2 gehakte tenen knoflook, 25 ml cognac, 15 ml sherryazijn, 150 gr boter, 100 ml room, peper en 10 gr kleurzout (als dat te krijgen is; gewoon keukenzout kan ook, maar dan verkleurt de paté wel sneller) klaar. Laat een grote bakpan goed heet worden. Bak daarin de levers stevig aan in wat olie. Voeg de fijngesneden sjalotten en gehakte knoflook toe. Blus af met cognac en sherryazijn, als de sjalot en knoflook glazig zijn. Schep de inhoud van de pan in een schaal. Dat voor voorkomt dat de levers doorgaren; ze moeten nog rosé van binnen zijn. Doe de nog warme levers met boter, room, zout en peper in een keukenmachine en draai alles tot een fijne puree. Als je hem nog fijner wilt hebben, kun je de puree nog door een zeef drukken. Schep de parfait in een diepe schaal of kom en laat afkoelen en opstijven. Serveer op geroosterd brood. Garneer met zure augurkjes, platte peterselie en rinse appelstroop met sherryazijn. Tot slot een Italiaanse versie van lever paté de

Toscaanse kippenlever paté; Maak 500 gr biologische levers schoon zoals boven en droog goed met keukenpapier. Smelt 2 el boter en 2 el extra vergine olijfolie in een grote koekenpan op matig hoog vuur. Fruit 3 grote sjalotten, 1 grote teen gehakte knoflook, 3 ansjovisfilets of 1 el ansjovispasta, 1 el fijngehakte kappertjes en 4-6 salieblaadjes tot de sjalotten lichtbruin zijn, 6 minuten of zo. Kruid de kippenlevertjes met zout en peper en voeg toe aan de pan. Bak op hoog vuur tot ze hun rode kleur hebben verloren, voeg dan 40 ml witte wijn (1/3 kopje) en blijf roeren met een houten lepel en breek hiermee de kippenlevertjes open. Als de wijn is bijna verdampt is, voeg weer 40 ml witte wijn toe en herhaal het proces. Hoe meer je laat verdampen hoe steviger de paté wordt. Houdt van een iets smeùiger variant, kun je altijd nog wijn in de keukenmachine toe voegen. Haal de pan van het vuur en doe alles een keukenmachine. Pureer tot een vrij gladde massa, voeg dan 1/2 tl geraspte citroenschil en 1/2 kopje geraspte Parmezaanse kaas toe en pureer opnieuw. Proef en voeg zout of peper naar smaak toe. Serveer warm of op kamertemperatuur gesmeerd op gegrild boerenbrood.