



Roemenië

Ficatei de pui cu mere si salvie

Kippenlevertjes met appels en salie

- 1 kilo kippenlever
- 2 rode uien
- 3 zure appels
- olie
- zout en peper
- 1 el. verse salie, fijngehakt
- 2 el. verse peterselie, fijngehakt

Schil de appels en snij ze in blokjes. Leg ze onmiddellijk in koud water met een drupje citroen erin, zodat ze niet bruin worden.

Snij de ui in flinterdunne ringetjes, en bak ze in de olie tot ze glazig zijn. Schuif ze opzij en zet het vuur laag. Leg nu de levertjes in de pan en bestrooi ze met salie. Laat zachtjes 1 - 2 minuutjes bakken, terwijl je ze voorzichtig omschept. Zodra ze van kleur veranderen is het voldoende: haal ze meteen weer uit de pan en zet ze opzij.

Laat de appelstukjes uitlekken en doe ze in de pan met de uien. Zet het vuur hoog en bak tot de appelpulp verandert in een romige, dikke saus.

Doe er dan de kippenlevertjes weer bij, bestrooi het allemaal met peper en zout, breng het weer aan de kook en laat het 1 minuut zachtjes doorkoken. Strooi er dan de peterselie over, doe het deksel op de pan, draai het vuur uit en laat het vijf minuten staan.

Na vijf minuten zijn de levertjes mooi gaar geworden in de hete appelprut. Dien het gerecht meteen op, met flink wat knapperig brood.