

DEVILLED CHICKEN LIVERS



By Food lovers recipes

DEVILLED CHICKEN LIVERS

15 ml Botter – smelt

225 g hoender lewers – in helfte gesny (of soos verkies)

2 spring onions of gewone uie in blokkies gesny

1 huisie garlic – fyn gekerf

15 ml tamatie puree

5 ml Franse mostert

dash Worcestershire sous

chilli

Opsioneel : skoot brandewyn

Roerbraai lewer teen medium hitte in botter saam met uie en garlic tot lig bruin en net gaar. Voeg res by, roer braai nog 1 – 2 minute. Bedien op rys/aartappel/brood

Resep: Mev Beaton

Foto: Petro Borchard