

MARIE SE HEERLIKE HOENDERLEWERS



MARIE SE HEERLIKE HOENDERLEWERS

Vanaand my eie konkoksie van hoenderlewers gemaak en met olyf ciabata brood geëet.

1 klein ui, geskil en gekerf

500 g hoenderlewers

bietjie gekapte knoffel

10 ml gemengde kruie

5 ml Portugese chicken speserye

bietjie chilli flakes

bietjie peri peri poeier

50 ml room

20 ml balsamic asyn

Maak hoenderlewers skoon.

Verhit bietjie olie in pan en braai uie tot deurskynend en voeg knoffel by.

Voeg hoenderlewers by, roer tot lewers verkleur.

Voeg balsamic asyn by en roer deur.

Voeg bietjie kookwater by vir sous en laat kook.

Voeg kruie en speserye by, roer deur en kook tot lewers gaar is.

Voeg room by en roer deur tot sous verdik.

Bedien saam met snye geroosterde ciabata brood.

Resep en foto: Marie Dumas Jennings