

Beste kookvrienden,

De winter heeft zijn intreden gedaan en schept de nood om iets klaar te maken dat bij dit weer past. Ik weet wel dat bepaalde stukken vlees niet meteen de voorkeur genieten van heel wat mensen maar goed bereid kan het heel lekker zijn.

Lever, ui, en aardappelpuree Een heilige Drievuldigheid aan smaken

Ingrediënten: voor 2 pers.

- 250 g heel verse kalfs-, varkens- of lamslever in plakken van **1 cm dikte**
- 2 grote uien in dunne ringen
- 50 g bloem
- 25 g ongezouten boter
- Zout en peper
- Olijfolie of andere olie zoals van koolzaad of van zonnebloemen

Maak een lekkere puree met een goed klontje boter erbij.

Ik heb het klaargemaakt met knoselderpuree.

Bereiding:

1. Verhit een scheut olie in een grote pan op middelhoog vuur.
Doe de ui in de pan als de olie warm genoeg is zodat het geheel begint te sissen.
Roer goed door en prik erin met een houten lepel zodat de ringen uiteenvallen.
Draai nu het vuur laag en fruit de uien minsten een half uur of langer tot de uien zacht, zoet en goudkleuring zijn. Niet vergeten regelmatig te roeren. Werk af met peper en zout.
2. Ondertussen kan u zich ontfermen over de puree.
Aardappelen-pastinakenpuree zou hier ook heerlijk bij passen.
3. Verwijder eventueel het fijne membraan dat om de lever zit en snij de witte buisjes eruit.
Doe de bloem in een bord en doe er wat peper en zout bij.
Bedeck de lever aan beide kanten met bloem en schud overtollige bloem eraf.
4. Verhit een braadpan tot deze erg heet is. Doe een scheutje olie in de pan en leg dan de lever erin. Bak 45 sec tot 1 minuut aan elke kant. NIET lager. Voeg nu de boter toe en schep deze om met de lever.
5. Leg de lever op een warm bord en schep de gesmolten boter erover samen met de aardappelpuree en de goudenuien.

Een heerlijk koel biertje past hier heerlijk bij.

Laat het jullie smaken

Thierry

