

Svensk Ekologisk Kyckling

Reko®

Ett gott och hälsosamt liv för alla

Kycklingleverragu

Recept av Thomas Drejing

Skär bort senan i mitten och dela levern där. Skär den i lika stora delar. Hetta upp en stekpanna. Bryn levern på medelhög värme. Ha aldrig mer lever än att det täcker järnets botten. Tillsätt lök och vitlök och låt fräsa en kort stund. Vänd ner senap och timjan. Håll i vattnet och låt koka en liten stund medan du vänder runt levern. Kontrollera de tjockaste leverbitarna med snitt, det är klart när det inte kommer röd saft ur dem. Tillsätt grädden och koka ihop till "såsig" konsistens. Smaka av med salt och vitpeppar.

Det är gott med kokt potatis, syltad rödlök och ugnsbakade rotfrukter till. Lycka till!

(4 personer)

- *600 g kycklinglever*
- *3 vitlöksklyftor (hackade)*
- *Gul lök (en halv)*
- *1 kvist färsk timjan*
- *Dijonsenap (½ matsked)*
- *2 dl grädde*
- *Vatten (1 dl)*
- *Salt*
- *Vitpeppar*
- *Smör att steka i*