

27. Kippenlever crème met taugé en tuinkers



Ingrediënten:

300 gram kippenlevertjes
2 sjalotjes + 2 teentjes knoflook
2 x 50 gram roomboter
75 gram taugé
half bakje tuinkers
4 el rode port of stevige rode wijn + 4 el cognac
4 el Maggi
5 el pijnboompitten + 1/2 tot 1 tl gedroogde chilipepers
geste van 1 sinaasappel
witte peper + zout

Bereiding:

Maak 300 gram kippenlevertjes schoon en snijd deze in stukjes. Pel en snipper 2 sjalotjes en 2 knoflookteentjes. Verhit 50 gram roomboter en laat hierin de levertjes, sjalotjes en knoflook ca 7 minuten garen. Laat alles afkoelen en doe alles in de keukenmachine met 50 gram zachte roomboter, 4 el Rode Port of stevige rode wijn naar keuze, 4 el Cognac, 4 el Maggi en 1/2-1 tl verkruidde gedroogde chilipepers. Voeg tevens de geraspte schil van 1 sinaasappel toe en laat de keukenmachine net zolang draaien tot de massa helemaal glad is. Voeg zo nodig witte peper en/of zout naar smaak toe. Doe de crème in een grote kom en. Hak 75 gram taugé en een half bakje tuinkers en ca 5 el geroosterde pijnboompitten toe en spatel dit erdoor. Schep alles over in een mooie glazen pot en serveer de pot bv met een schaal toastjes en/of stokbrood. Vervang de drank evt. door koude kippenbouillon voor een alcoholvrije versie van dit recept.