

Ljummen Kyckingleversallad med Bacon och Ingefära

(Detta behövs för 4 prsoner)

1 pkt blandad sallad
1 tomat
½ paket kyckinglever
½ paket bacon i skivor
1 bit ca 20 gr grovriven ingefära
ev en bit Parmesan att flisa
Till Marinad för levern.
½ tsk salt
1 tsk socker
3 msk worcestersås
1 msk dessertvin (ex. Sherry)



Gör så här: Skölj och rensa levern och skär i ca 2 cm stora bitar Låt ligga i marinaden i ca 1 tim.

Stek baconbitarna (ca 3 cm stora) i lite neutral olja tillsammans med den grovrivna ingefäran. Tag av och låt stå till dess att det är klart för att servera.

Skölj salladen och fördela ut på tallrikarna

Kärna ur och bita tomaten och fördela på tallrikarna

Gör vinegrettsåsen.

½ dl olivolja (går även med annan olja)

1 msk socker

½ tsk salt

1 tsk vanlig söt senap ex Slotts

½ dl balsamvinäger (helst vit)

Blanda såsen noggrant och skeda ut över salladen på tallrikarna

Tag upp levern och stek i het panna Anv Lite neutral olja.

Stänk över lite sesamolja på slutet (ej nödvändigt)

Fördela i mitten av tallrikarna.

Strö över bacon/ ingefära blandningen runt leverbitarna

Innan serveringen peppra med nyrviven svartpeppar och ev

Den flisade Parmesanosten.

= Färdigt att servera =