Kippenlevertjes met champignons, spek en ui

Kippenlevertjes met champignons, spek en ui. Toen ik deze maand gekoppeld werd aan Catharine van De keuken van de zoete inval, stuitte ik op dit kippenlevertjesrecept met paprika. Dit bracht mij direct terug naar mijn jeugd en lunchen in een Haagse cafetaria.

Lever is een orgaanvlees en de gemiddelde Nederlander is niet dol op orgaanvlees. Gek genoeg stond het vroeger wel vaak op de kaarten van diverse Haagse cafetaria's (net zoals een broodje halfom, iets dat ik hier in het midden en oosten van het land echt niet tegenkom. Zelfs pekelvlees wordt niet verkocht in de gemiddeld supermarkt).

Terug naar de lever, want in Griekenland at ik dit veelvuldig. Daar (en in de meeste Mediterrane landen) is men gewoon orgaanvlees te eten. Gelukkig, want het is echt superlekker; al is het fotograferen een crime.

Zelf zorg ik er altijd voor dat het vlees wel goed gebakken is, niet rood / roze van binnen aangezien orgaanvlees goed verwarmd moet worden voor het doden van de bacteriën. (ja sorry, klinkt niet lekker maar better safe then sorry zeg ik dan maar).

Voor 4 personen

Bereidingstijd < 30 minuten

Ingredienten

- 500 gram kippenlevertjes
- 1 ui
- 500 gram gemengde champignons/paddenstoelen
- 1 teentje knoflook
- Zout/peper
- 100 gram (ontbijt)spek
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels vloeibare bakboter
- 1/2 eetlepel gedroogde tijm

Bereiding kippenlevertjes met champignons, spek en ui

1. Snij de kippenlevertjes in kleine stukjes, voeg hier een flinke draai zout en peper uit de molen aan toe.
2. Verwarm de vloeibare bakboter in een grote hapjespan en bak de kippenlevertjes op halfhoog vuur gaar.
3. (dit duurt ongeveer 7-10 minuten).
4. Doe halverwege de spekjes erbij en roer regelmatig om.
5. Snij ondertussen de champignons/paddenstoelen in plakjes en de ui in blokjes.
6. Zodra de levertjes gaar zijn, haal je ze uit de pan en zet je ze apart.
7. Voeg nu wat olijfolie toe in de pan en bak de champignons/paddenstoelen, ui en fijngesneden knoflook voor ongeveer 10 minuten.
8. Strooi wat gedroogde tijm over het champignon mengsel.
9. Doe de laatste 2 minuten de levertjes weer bij de champignons en laat alles goed warm worden.

Geniet van deze eenvoudige ietwat jaren 70 gerecht met een

beetje rijst of een stukje geroosterd brood en eventueel een groene salade.