



KIPPENLEVERTJES IN MARSALA

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Italië

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 30 minuten

Ingrediënten:

- **500 gram kippenlevertjes, schoongemaakt**
- **23 el olijfolie**
- **1 dl Marsala wijn**
- **3 teentjes knoflook, fijngehakt**
- **5-6 blaadjes salie, naar smaak**
- **versgemalen zwarte peper, naar smaak**
- **2 takjes verse peterselie, voor garnering**

Bereiding:

- Verhit de olijfolie in een ruime koekenpan op hoog vuur.
- Voeg de schoongemaakte kippenlevertjes toe en bak ze in ongeveer 7 minuten goudbruin.
- Haal ze uit de pan en zet even apart.
- Giet de Marsala wijn in de koekenpan en roer alle aanbaksels los. Daar zit namelijk heel veel smaak in.
- Voeg de knoflook en de salie toe en laat een paar minuten sudderen tot de alcohol verdampt is.
- Doe de kippenlevertjes terug in de pan en schep goed door de Marsala-Salie saus. Laat het geheel nog zo'n 6 minuten sudderen. Niet te lang, want anders worden ze droog.
- Breng eventueel op smaak met wat zout en peper naar smaak.
- Garneer de levertjes met wat vers gehakte peterselie.
- Heerlijk op vers gebakken toast.

Tip! Je kunt deze kippenlevertjes ook gebruiken als vulling in Siciliaanse porchetta van de BBQ. Kook ze dan hooguit 2 minuten in de Marsala-Salie saus, anders worden ze te droog tijdens de bereiding van de Porchetta.

Buon appetito!

05-09-2021