

Kalvelever

- stegt i æble



Ingredienser til 4 portioner:

ca. 800 gr kalvelever, afpudset og i tykke skiver (2 skiver pr person)
1 stort madæble, eller to små
Olivenolie
Hvedemel
4 spsk æblecidereddike
3 - 4 dl rødvinssauce
Salt og peber
Purløg

Få kalveleveren skåret ud i tykke skiver hos din slagter, og afpudset for de største blodårer.

Vend leveren i mel, ryst det overflødige af, og steg ved middel varme. Krydder med salt og peber.

Brug en stor slip-let pande (du skal muligvis stege af to omgange).

Stegetiden afhænger af hvor rød du vil have din lever inden i. Nogle vil have den næsten gennemstegt og andre vil have den lyserød. Du må selv prøve dig frem. 5 min. på hver side, ved middel varme vil være en god start.

Når leveren er klar kasseres æblestykkerne, de mørke skaller fra stegningen fjernes, og panden deglaceres med æblecidereddike, til syren er fordampet.

Tilsæt rødvinssauce og kog lidt ind.

Leveren arrangeres på tallerkner, saucen hældes ved og top med purløg og dryp med olivenolie.
Retten kan serveres med kartoffelmos, pasta eller brød.



Kalveleveren steges i olie sammen med æblestykker



Den færdige ret - top med purløg og dryp med olivenolie

BISTRO  QUALITY

Denne lækre ret som vi nyder her i Danmark, serveres også på mange Bistroeer og Brassierier i London og Paris.