



Crostini met kippenleverpaté



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

250 gram kippenlevertje
2 eetlepels boter
olijfolie
1 ui (fijngesneden)
2 salieblaadjes
1 takje rozemarijn
1 ansjovisfilet
1 eetlepel kappertje (uitgelekt)
peper en zout
2 eetlepels cognac
1 stokbrood

Bereidingswijze

- 1.** Verwijder vliesjes en pezen bij de kippenlevertjes.
- 2.** Verhit de boter met 1 eetlepel olijfolie in een braadpan. Fruit hierin de ui met de salie en de rozemarijn tot de ui glazig is.
- 3.** Voeg de fijngesneden ansjovis en de kappertjes toe en laat nog 8 minuten zachtjes verder garen. Schep dit mengsel in een kom, verwijder de salie en rozemarijn.
- 4.** Verhit 3 eetlepels olijfolie in dezelfde pan en bak hierin de kippenlevertjes. Breng op smaak met peper en zout. Laat 2 minuten bakken, draai om en laat nog 1 minuut bakken.
- 5.** Blus met de cognac en hou er een lucifer boven. Laat de vlammen vanzelf uitdoven. Doe alles in een keukenrobot en mix kort. Laat volledig afkoelen.
- 6.** Snij het stokbrood in plakjes en leg deze naast elkaar op een bakplaat. Besprenkel met olijfolie en laat 15 minuten goudbruin worden in een op 180 °C voorverwarmde oven. Serveer met de paté.