

DAAROM ETEN WE SCHAAP

Birkagulyás

Dograma

Dolma's

Booya

Shepherd's pie

Shami kebab

Brunswick stew

Mafé

Tikka

Shoarma

Geglanceerde schapenlever

Schapenlever is net zo makkelijk te bereiden als runderlever, en het smaakt net zo goed, misschien iets kruidiger. Dit recept is een variatie op het veel gebezigde glaceren met balsamicoazijn. De schapenlever krijgt hiermee een lichte toets, en de gekarameliseerde uien zorgen voor een licht zoetje. Smaakt heerlijk met een aardappelpuree of met polenta.

Ingrediënten

- 1 pond schapenlever
- 1 pond uien
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels boter
- 250 milliliter balsamicoazijn
- 1 eetlepel fijn gesneden munt
- zout en peper

Bereiding

- Snij de uien in dunne ringen. Verhit 1 eetlepel olijfolie en 1 eetlepel boter in een koekenpan. Bak de uienringen boven half vuur in 20 minuten tot ze licht goudbruin zijn.
- Verwijder de membranen en aders uit de lever, en snij het vlees in plakken van ongeveer een centimeter dik. Kruid de schapenlever met peper en zout.
- Verwijder de gekarameliseerde uien uit de koekenpan, en houdt ze warm.
- Doe 1 eetlepel olijfolie en 1 eetlepel boter in de koekenpan en bak de lever voor twee minuten op een half vuur aan beide kanten, tot de lever net rosé is. Leg de gebakken lever op de uien.
- Doe de balsamicoazijn en de fijn gesneden munt in de hete koekenpan, en kook de azijn tot siroop. Schep dat over de schapenlevers en de uien en serveer onmiddellijk.