

Fasanlever



Opskrifter skal kun være vejledende.

Mangler man en eller flere ingredienser kan de erstattes med noget der ligner og giver mulighed for den personlige finesse - og fra tid til anden overraskende resultater...

Mod og beslutsomhed er lige så vigtig i køkkenet som under jagten.

Ingredienser.

2 fasanlever pr. portion

Salat

Østershatte

Sennep

Olie

Wasabi

Balsamico

Smør.

Forberedelse.

De rensede og skyllede leverer skylles og tørres i et viskestykke.

God salat, det kan være hvad som helst, skylles og tørres i et andet viskestykke.

Østershatte skylles og tørres - rigtig ja i et viskestykke - det er jo ikke vand der skal i maden.

Salat.

Salaten skæres eller rives i små stykker og vendes i en dressing der kan bestå af lidt sennep, olie, wasabi og balsamico. Salaten anbringes midt på tallerknerne til portionsanretninger.

Stegning.

Østershatte og leverestykker steges i en smule smør ved god varme. Østershattene skal have lidt længere tid end leveren, der egentlig godt må være blød helt inde i midten.

Den stegte lever placeres på toppen af salaten, og de stegte østershatte omkranser det hele.

Serveres så varm som mulig.