

Kippenlevermousse “Opera Nijetrijne”

Een mens die kippenlever lust, zal nooit arm zijn.

Ingrediënten:

500 gr kippenlever
250 gr roomboter
3 tenen knoflook, heel fijngesneden
4 takjes thijm, alleen de blaadjes
scheutje cognac, armagnac, calvados o.i.d.
zout, peper

Smakelijk!
met Petra Possel

keukenmachine

voor garnering (optioneel):

gesmolten, geklaarde boter, enkele laurierbladeren, specerijen.

Bereiding:

1. Spoel de kippenlevers af. Dep ze droog. Snij zenen en eventuele groene plekken (gal, bitter) er af.

2. Smelt in een koekenpan op half hoog vuur twee eetlepels boter tot lichtbruin. Doe de helft van de kippenlevers in de pan. Laat een een paar minuten bakken. Doe de helft van de knoflook en de thijm erbij en schep dan even om. Laat weer even bak en schep nog eens om. Controleer een dikker stukje kippenlever. Een beetje rosé van binnen mag, anders nog even bakken. Blus af met een scheutje van de alcohol en roer nog eens om.

3. Doe alles uit de pan in de kom van de keukenmachine en doe de helft van de boter erbij.

Herhaal stap 2.

Draai alles tegelijk in de keukenmachine tot heel glad. Breng op smaak met wat zout en gemalen peper. Proeven dus. Als het wat vloeibaar lijkt: geen zorgen, het stolt nog.

Verdeel de mousse met een spatel over één of meer terrines of schalen. Dek af met plasticfolie direct om de kippenlevermousse en zet zo snel mogelijk koud weg.

Als het goed is afgekoeld, kun je de schalen nog afsluiten met een dun laagje gesmolten, geklaarde boter met daarop blaadjes laurier, peperkorrels, grof zout e.d.

Je kunt de terrines enkele dagen in de koeling bewaren.

Serveer met vers brood of vers geroosterde toast/croutons en een fruitchutney.