

Kippenlevertjes met aardappelblokjes en mais

(voor 2 personen)

Benodigdheden:

- 400 gram diepvries aardappelblokjes, ontdooid
- 300 gram kippenlevertjes
- zout, peper
- ½ theelepel knoflookpoeder
- 1 eetlepel bloem
- 3 eetlepels olie
- 25 gram boter
- 1 blikje (340 gram) maiskorrels
- 1 eetlepel gesnipperde peterselie
- 50 gram grofgeraspte oude Goudse kaas

Bereiding:

- snijd de kippenlevertjes doormidden, verwijder adertjes en andere ongerechtigheden
- bestrooi de levertje met zout, peper en knoflookpoeder en wentel ze door de bloem
- verhit de olie met de boter in een grote koekenpan en bak de aardappelblokjes op een hoog vuur bruin, ca. 5 minuten
- voeg de kippenlevertjes toe en bak ze al omscheppend nog 5 minuten mee
- giet de maiskorrels af en roer ze door het aardappel-levermengsel; laat alles door en door warm worden
- neem de pan van het vuur en bestrooi met de peterselie en de geraspte kaas