



Kyckingleverbiff med bacon & äpple i ciabattabröd

Ingredienser 4 personer

400 g	fryst kycklinglever
200 g	fläskfärs
1 msk	potatismjöl
1 msk	lök, riven
1 tsk	torkad timjan
1 st	vitlösklyfta, pressad
1 tsk	salt
2 krm	svartpeppar, nymald
1 msk	smör
140 g	bacon
2 st	stora ciabattabröd
1 st	litet äpple
1 dl	gräddfil
1 msk	kapris
1 st	kruka romansallad

Tillagning

Biffarna har en mild god smak som barn brukar tycka om. Vi har blandat fläskfärs i smeten vilket gör dem saftiga.

1. Tina levern och skär bort eventuellt hinnor. Mixa lever och färs snabbt i matberedare eller med mixerstav. Tillsätt potatismjöl, lök, timjan, vitlök, salt och peppar.

2. Låt smöret bli ljusbrunt i stekpanna. Klicka ut biffar, 4 åt gången direkt i pannan. Stek biffarna på medelvärme 3-4 min på varje sida. Ta upp biffarna och stek bacon.

3. Dela bröden och skiva äpplet. Blanda gräddfil och kapris. Servera biffarna på ciabattabröd med bacon, sallad, äppelskivor och kaprisdressing.