



Frank's

Macaroni met kippenlevertjes

Ingrediënten

- 300g kippenlevertjes
- Zout/peper
- 2 el bloem
- 2 uien
- Eetlepel boter of margarine
- 100g (gerookte) spekblokjes
- 300g macaroni
- 1 blik gepelde tomaten
- Paprikapoeder (theelepel)
- Cayennepeper (mespunt)
- Keukenpapier

1. Kippenlevertjes wassen, met keukenpapier droogdeppen en in kleinere stukken verdelen.
2. Bestrooien met zout, peper en bloem.
3. Ui pellen en grof hakken.
4. In braadpan boter verhitten en de spekblokjes en ui bakken.
5. Met schuimspaan uit de pan op een bord scheppen.
6. In achtergebleven bakvet kippenlevertjes in ca. 5 min bruin bakken.
7. Intussen de macaroni koken volgens gebruiksaanwijzing op het pak.
8. Tomaten afgieten en aan de kippenlevertjes toevoegen.
9. Voeg het ui/spekmengels, paprikapoeder en cayennepeper toe bij de levertjes/tomaten en laat op laag vuur 7 minuten stoven.
10. Macaroni afgieten en over de borden verdelen.
11. Verdeel de kippenlevertjes ook over de borden.

Lekker om te serveren met sla en komkommer.

Meer recepten vindt u op www.franklangedijk.nl, voor de directe link scan de QR-code:

