

## Oppskrifter 1.5.2004 - Klubbmøte hos Sigurd

### **Crostini med kyllinglever**

**4 skiver lyst landbrød**  
**2 ss smør**  
**200 g kyllinglever**  
**1/2 løk**  
**2 hvitløkfedd**  
**1 egg**  
**2 ss pinjekjerner**  
**1 ts frisk timian**  
**Salt og nykvernet, sort pepper**

Ha smør på begge sider av brøskivene, og stek dem raskt i en stekepanne. Finhakk kyllinglever, løk og hvitløk, og bland dette med egget. Ha i pinjekjerner og timian, smak til med salt og pepper. Fordel kyllingmassen på skivene, og grill dem i ovnen ved 220°C i 6-7 minutter.

### **Drikke**

**Santagostini Cataretto Chardonnay**