

Oppskrifter 10.12.2005 - Klubbmøte hos Jan Øve

Crostini med kyllinglever

**4 skiver lyst landbrød
2 ss smør
200 g kyllinglever
½ løk
2 hvitløkfedd
1 egg
2 ss pinjekjerner
1 ts frisk timian
Salt og nykvernet, sort pepper**

Ha smør på begge sider av brødkivene, 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

Deinhard Riesling Classic