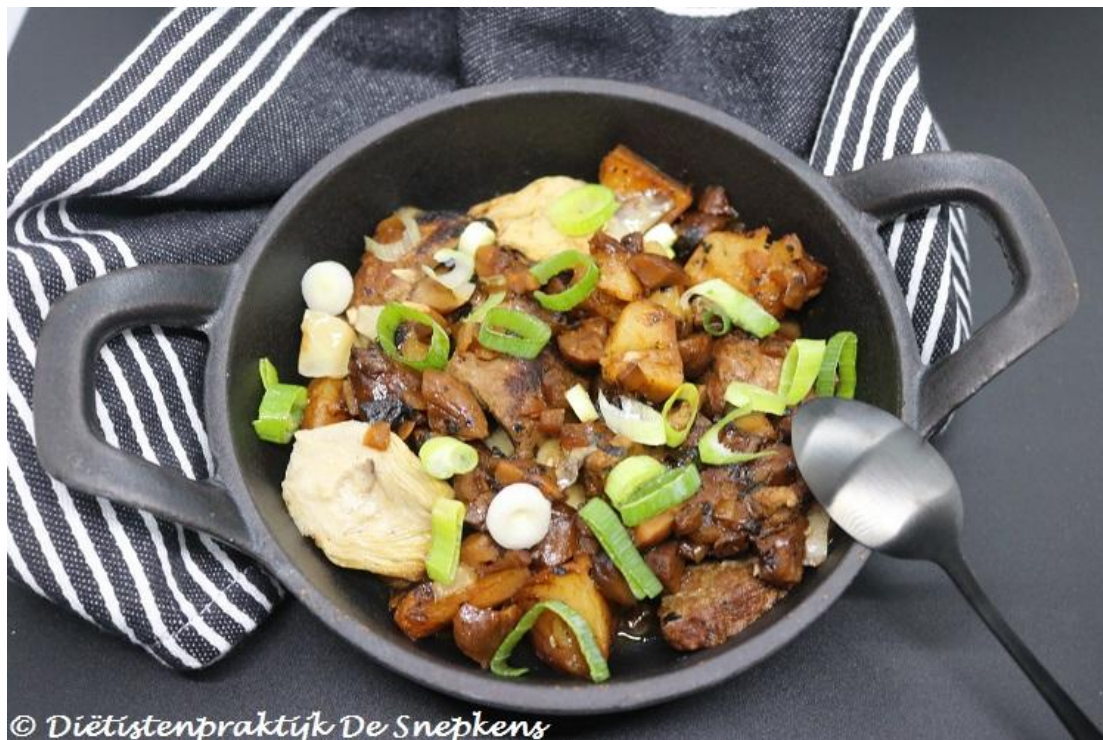


AARDPEER LEVER ARTISJOK BOSCHAMPIGNONS



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 4 kalfslevers van + 125 g
- 1 dikke ui
- een bakje boschampionns
- een pijpajuintje
- 4 artisjokken
- 800 g aardperen
- 1 el gezonde margarine
- peper en zout



Bereidingswijze:

- Kruid de kalfslevers met peper en zout en snij ze in stukken.
- Pel de ui en snij deze fijn.
- Bak de ui aan in de margarine en bak hierin de stukjes kalfslever.
- Schil de aardperen, snij ze in grove stukken en laat ze mee sudderen met de rest van het stoofpotje.
- Maak de artisjokken schoon: verwijder de puntige bladeren, verwijder de steel en kook ze gaar in 20 minuten in ruim water.
- Haal de artisjokken uit het water, laat lichtjes afkoelen tot ze hanteerbaar zijn en verwijder de bladeren zodat je alleen nog het artisjokhart overhoudt.
- Snij de artisjokharten doormidden en voeg ze toe aan het stoofpotje.
- Was de champignons, snij ze in stukken en voeg ze eveneens toe aan het stoofpotje.
- Laat het geheel nog even doorkoken tot alles gaar is.
- Werk af met fijngesnipperde pijpajuin en dien op.
- Laat het smaken!
-