

Grillet kalvelever i citronmarinade.



Marinade til 4 skiver kalvelever

4 fed knust hvidløg
5 kviste frisk timian
1 dl. olie
4 spsk. Citronsaft
Salt og peber.

Lever stykkerne lægges i pose med marinaden
Masser på posen så marinaden fordeles på leveren.
Skal trække mindst 4 timer eller natten over i køleskab.
Skal grilles 2-3 min på hver side i middel afstand fra gløderne.

Server en kartoffelsalat og marinerede rødløg til leveren.

Marinerede rødløg.

2 store rødløg(skiver)
1 dl. eddike
1 dl. sukker
1 dl. vand
2 kviste timian
½ tsk. Salt

Eddike, sukker og vand koges op

Rødløg i skiver ,timian og salt tilsættes og koges med i 2 min. afkøles

Kartoffelsalat

1 kg kartofler (koges og skrælles)
6 dl. cremefraiche
dild og purløg
1-2 spsk. sød fransk sennep
salt, peber.