

# Kalfs Lever



## Ingrediënten (voor 2 personen)

- Kalfslever: 300g (in plakken van circa 1 cm dik)
- Uien: 2 grote uien (in dunne halve ringen)
- Boter: 50g ongezouten roomboter
- Bloem: 2 eetlepels (om te bestuiven)
- Verse kruiden: Een paar takjes verse tijm of salie
- Extra: Een scheutje balsamicoazijn of rode wijn (optioneel voor de uien)
- Peper & Zout: Naar smaak



## Bereidingswijze

1. De uien karameliseren: Smelt de helft van de boter in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de uienringen toe en een snufje zout. Zet het vuur laag en laat de uien in 15 tot 20 minuten langzaam goudbruin en zacht worden. Roer regelmatig. Tip: Voeg aan het einde een klein scheutje balsamicoazijn toe voor extra diepte en kleur. Haal de uien uit de pan en houd ze warm onder aluminiumfolie.
2. De lever voorbereiden: Dep de plakken kalfslever droog met keukenpapier. Bestrooi ze met versgemalen zwarte peper. Haal de plakken kort door de bloem en schud het overtollige bloem eraf. Let op: Wacht met zouten tot na het bakken om te voorkomen dat de lever taai wordt.
3. Bakken: Veeg de pan schoon en verhit de rest van de boter op hoog vuur. Wacht tot het schuim wegtrekt en de boter licht begint te kleuren. Leg de plakken lever in de pan (samen met de tijm of salie). Bak de lever circa 1,5 tot 2 minuten per kant. De buitenkant moet goudbruin zijn, maar de binnenkant moet mooi rosé blijven.
4. Rusten en serveren: Haal de lever uit de pan en bestrooi nu pas met zout. Laat het vlees een minuutje rusten op een warm bord.

Heerlijk met aardappelpuree!