

Tokajis csirkemájkrém

Hozzávalók:

- 50 dkg csirkemáj
- 10 dkg vöröshagyma
- 1 dl 4 puttonyos tokaji aszú
- 5 dkg vaj
- 5 dkg mazsola
- olivás ciabatta
- 10 dkg kápia paprika
- majoranna
- 1 újhagyma
- 5 dkg hónapos retek
- 5 dkg koktélpaprika
- só
- étolaj
- őrölt fekete bors

Elkészítés:

Egy serpenyőben felhevítjük az olajat, üvegesre pároljuk rajta az apróra kockázott vöröshagymát.

A csirkemájat feldaraboljuk, a serpenyőbe tesszük. Átforgatjuk a zsiradékon, hogy kérget kapjon, majd felöntjük a tokaji aszúval.

Nagy lángon elpárologtatjuk a bort, és átsütjük a májat egészen addig, amíg a közepe is teljesen átsül. Közben majorannával és borssal ízesítjük, majd amikor elkészült, megsózzuk.

A langyos májat turmixgépbe tesszük a vajjal együtt, és krémesre mixeljük.

Ciabattaszeletekre halmozzuk a csirkemájkrémet, amit újhagymával, hónaposretek-cikkekkkel, kápiapaprika-szeletekkel és koktélpaprikával díszítünk. A tetejét megszórjuk mazsolával.

Séfünk tippje: Libamájából és kacsamájából is elkészíthető.