



Så här tillagar man 'Lever med karamelliserad lök och rostade sesamfrön', av Carolina Díaz-Bertrana

FÖRSTA STEGET

a) Ingredienser

1 kilo kalvlever skuren i bitar
1 dsk spiskummin
1 dsk timjan
1 lagerbärsblad
1 tsk oregano
2 dsk sesamfrön
En skvätt vinäger

b) Marinera

1 vitlök
2 grillade röd paprika
2 dsk spiskummin
4 lagerbärsblad
2 chilipeppar
1 msk sött paprikapulver
2 msk olivolja 04°
Salt

c) Karamellisera

2 lökar
1/2 glas vatten
1/4 dl socker
Salt



TILLAGNING

Först av allt förbereder man levern. Man gör i ordning en marinad med vitlöken, den grillade paprikan, kummin, lagerbärsblad, chilipeppar, olja, salt och paprikapulver. Vi lägger i levern och låter den stå och dra i fyra timmar.

Därefter steker man levern i lagom varm olja. Rör om och lägg till ett lagerbärsblad, en tsk av vardera timjan, kummin och oregano. Häll slutligen i en skvätt vinäger. Bryn allt tills levern är genomstekt.

Sedan skivar man lökarna, lägger dem i en stekpanna och karamelliserar över moderat värme med ett halvt glas vatten och sockret tills löken är mjuk och guldgul.

Levern presenteras med att man lägger den karamelliserade löken och sesamfröna ovanpå. Denna rätt kan serveras med ”papas arrugadas”.