**Gebakken kalfslever met balsamicosaus**

kalfslever

sjalotjes

knoflook

puntpaprika

balsamico

passata

paprikapoeder

cayennepeper

boter

brandy

peper & zout

Snijd de lever in dobbelstenen en bak die ‘bien cuit’ in boter.

**De saus**: hak sjalotjes, knoflook en een puntpaprika in brunoise. Sauteer in boter. Voeg passata toe en breng op smaak met een scheut balsamico-azijn van topkwaliteit, paprikapoeder, cayennepeper, peper en zout.

Laat eventjes inkoken en doe er dan de gebakken kalfsleverblokjes bij. Voor een éxtra pittige ‘touch’, kan je er nu een scheut brandy aan toevoegen.

Serveer met brood of een aardappelbereiding naar keuze.