

## Portugees stoofpotje met lever en sherry

Bereidingstijd 15-20 minuten

Ingrediënten voor 14 personen

1200 gr kalfslever, of blokjes van 2 cm

14 eieren

75 gr boter

3 ui in halve ringen

375 gr champignons, gehalveerd

9 el bloem

3 tl paprikapoeder

1 fles droge sherry

4 dl kalfsfond

3 el tomatenpuree

Peper en zout

3 rozemarijntakje, fijngesneden



### Bereiding

Fruit de ui 3-4 minuten in de boter. Laat daarna de champignons 4 minuten meebakken.

De leverblokjes toevoegen en nog 5 minuten laten bakken. Roer er dan de bloem en het paprikapoeder door.

Na een minuutje de fond, de rozemarijn, de tomatenpuree en de sherry toevoegen.

Aan de kook brengen en nog 5 minuten laten pruttelen. Op smaak brengen met wat zout en peper.

Bak de eieren in de ringen.

Schep de cocotte ruim halfvol. Leg hier het gebakken eitje bovenop.

Drink er een glaasje sherry bij.