**Knapperige kippenlevertjes met balsamico**

Nodig:

50 gram boter (koud)

1 eetlepel olijfolie

2 rode uien (in ringen)

400 gram kippenlevers (in kwarten)

1 theelepel bruine suiker

4 eetlepels balsamicoazijn

2 takjes tijm (gerist)

Bereiding:

Verhit de helft van de boter en de olijfolie in een braadpan op een lage stand tot de boter niet meer bruist. Roerbak de uienringen minimaal 5 minuten tot ze zacht en lichtbruin zijn. Verwarm de oven voor op 150ºC. Zet de warmtebron hoger en voeg de kippenlevertjes toe. Bak al omscheppend rondom aan en bestrooi met zout, peper en de suiker. Schep kort om tot ze licht karamelliseren en schep over in een ovenschaal. Houd warm in de oven. Blus intussen de aanbaksels in de pan met de balsamico en 2 eetlepels water. Laat kort koken en zet de warmtebron laag. Roer de overige boter in stukjes door de saus tot deze licht gebonden is. Schep de kippenlevertjes en uien door de saus, bestrooi met de tijm en serveer direct. Lekker met tagliatelle of gebakken aardappeltjes en bloemkool.