

Stuvad kalvlever med ångkokta grönsaker och sötpotatis

Leverstuvning

500 - 1000 g kalvlever, gärna från ekologisk kossa

1 -2 paket bacon

quinoamjöl eller koksnötsmjöl eller annat mjöl som passar dig

kokosmjölk eller annan mjölk som passar dig

salt

Ångkokta grönsaker och sötpotatis

Brockoli

Blomkål

Morötter

Sötpotatis

1. Skala och tärna grönsakerna. Lägg dem i ångkokare och låt ånga i cirka 30 minuter
2. Klipp ner bacon i stekpannan och låt smälta till frasiga små bitar. Ta upp baconen och lägg i en skål. Spara baconfettet i pannan.
3. Under tiden som grönsakerna ångar och baconen smälter, tärnar du levern i cirka 2 x 2 cm bitar. Häll sedan upp en skopa mjöl på en tallrik. Blanda i salt och rulla levern i mjölet.
4. Stek levern i baconfettet och lägg sedan över i en gryta. Häll på kokosmjölken och låt koka ihop till en mustig gryta.
5. Servera med ångkokta grönsaker.