

## **Recept I Simons panna**

### **Souvas renlever med kapris och betor**

1 st rökt renlever  
10 st cocktailkapris  
½ kg rödbetor  
½ kg mandelpotatis  
1 st röd lök  
1 ask cocktail tomater

#### **Beredning:**

Skala potatis och låt koka i 10 min.

Dela tomater och baka av i ugn 120 grader i ca 30 min med timjan och olivolja.

Skär upp levern i 1,5 cm tjocka skivor mjöla och stek i varm panna.

Dela kapris och betor, röd lök. Stek i varm panna samt med den förkokta potatisen.

Häll på 1 dl rödvin och låt koka in.

Lägg upp kapris betor potatis tomat och levern på toppen, servera!