כבדי אווז ועוף ברוטב חלב קוקוס ופירות יבשים.

רכיבים:

¾ ק"ג כבד עוף, נקיים וחצויים לחצי
¼ ק"ג כבדי אווז, נקיים וחצויים לחצ
½ כוס חלב קוקוס
250 גרם פירות יבשים, קצוצים (שזיף,משמש,אננס,תאנה כו')
קורט אגוז מוסקט
קורט ג'ינג'ר
2 כפות דבש/סילאן
100 ג"ר חמאה (או מחמאה)
250 ג"ר פטריות
150 ג"ר אטריות מסוג ראמן
מלח, פלפל לבן

אופן ההכנה:

1. בקערה בינונית-גדולה מערבבים יחד את חלב הקוקוס, את הדבש/סילאן ואת הג'ינג'ר. מכניסים את כבדי העוף והאווז, ומשהים למשך שעתיים לפחות.

2. במחבת בינונית, ממיסים את החמאה (או המחמאה) ומטגנים את הכבדים עם הפטריות. מתבלים במלח, פלפל ואגוז מוסקט.

3. לאחר שהכבדים שחומים, מוציאים מהמחבת ומוסיפים את הפירות היבשים הקצוצים. מבשלים תוך כדי ערבוב מתמיד ערבוב במשך 10 דקות, עד שהרוטב מסמיך.

4. מניחים מספר כסדים (קצת מכל סוג) על צלחת ההגשה ומעליהם יוצקים מהרוטב