

## Glaseret lammekrone m. perlebyg & æblecidersauce

Perlebyg: 250 g. byg  
2 stk. skalotteløg  
3 fed hvidløg  
250 g. blandede svampe  
2 spk. Kapers  
2 dl. Hvidvin  
½ dl. Citronolie  
50 g. parmesan  
1 l. hønsefond  
olie, salt, peber

6 Personer: 200 g. kød pr. person

Glasering: 1 stk. bananskalotteløg  
2-3 fed hvidløg  
2 spk. Smør  
3 spk. Honning  
2 spk hakket persille  
olie, salt, peber.

Sauce: 1 stk. skalotteløg  
3 fed hvidløg  
1 stk. syrligt æble  
2 kviste timian  
olie  
3 dl. Æblecider  
4 dl. Mørk fond  
50 g. smør  
salt, peber

### Perlebyg:

Skyl perlebyg i koldt vand, hak løg-hvidløg og kapers. Sauteres af i lidt olie tilsæt perlebyg, lad det sautere igenem, tilsæt hvidvin lad det koge væk, kom fond i koges under omrøring. Rens og rist svampene vendes i til sidst med olie og parmasan lige inden servering.

### Kød:

Fjern sener fra kødet og brun af på en pande i olie krydres med salt og peber.  
Fint hakket løg, hvidløg sauteres af i smør, kom honning på og lad det koge til glace, kom fint hakket persille i, pensel kødet med glaseringen og sæt i ovnen ved 220 grader i ca. 15 min. Lad kødet hvile i 5 min

### Sauce:

Hak løg, hvidløg, æble og timian, sauteres af i olie, tilsæt æblecider koges ned, kom fond på og kog ned til det halve, lige inden servering piskes koldt i saucen.

Der serveres blancherede eller stegte grønsager til.