

**GRILLEDE LÅR MED EFTER-
ÅRETS ÆBLER, TIMIAN OG
PEBERROD TIL 4-6 PRS.**

4 STK. ALLÉGÅRDENS KYLLINGELÅR
1 LITER MADOLIE (RAPS)
60 G. GROFT HAVSALT
6 MADÆBLER (BELLE BOSKOP/INGRID
MARIE)
2 ZITTAUERLØG (SKÅRET I BÅDE)
2 KVISTE TIMIAN
20 G. FRISK REVEN PEBERROD
½ DL. KOLDPRESSET RAPSOLIE
SUKKER, SALT OG PEBER

Dagen før: Salt lårene på begge sider i min. 12 timer (se side 23). Skyl herefter overskydende salt af. Koges i olien ved svag varme i ca. 1-2 timer til de er helt møre (skal slippe ligesom kogte kartofler, når man stikker i dem med en kniv). Ligges herefter på en varm grillpande med skindsiden nedad. Grilles ved svag til jævn varme ind til et gyldent og sprødt skind opnås. Æblerne skæres i mellemtiden i både og steges sammen med løgene i lidt af den olie, som lårene er kogt i. Tilsæt timianen til sidst, når æbler begynder at blive let møre. Æblerne smages til med sukker, salt og peber. Riv den friske peberrod henover retten. Og stænk med rapsolien.

