

# *Delt and braiseret med blommer og æbler*

## Ingredienser

1 and (2,8-3 kg)  
½ kg blommer, skåret i halve og uden sten  
2 æbler i grove både  
2 rødløg i kvarte  
6 kviste timian  
1 Jacobsen Abbey Ale (75 cl)  
Groft salt og peber

Skær lårene og brysterne fri fra skroget. Læg stykkerne i stegesoen og drys med salt og kværnet peber.

Læg timian og rødløg ned sammen med. Hæld Abbey Ale ned i stegesoen, så det lige akkurat dækker. Lad det simre under låg i to timer. Tag låget af og tilsæt blommer og æbler. Lad det simre yderligere uden låg i ½ time mere.

Server fra gryden med kogte kartofler, der er slået i stykker med et piskeris og smagt til med salt og peber.

