

# Hane i øl

## Ingredienser

1 unghane  
Fedtstof til stegning  
Mel  
3 skalotteløg i grove tern  
5 fed hvidløg  
3 spsk. tomatpuré  
½ bdt. persille  
1 Jacobsen Saaz Blonde (75 cl)

## Perlespelt

2 dl kogt perlespelt  
2 dl fløde  
1 hakket skalotteløg  
250 g gode cherrytomater

Del hansen i bryst og lår, og del igen låret i ledet og del brystet midtover. Vend stykkerne i mel og brun dem af i fedtstoffet i en gryde eller stegesko. Efter bruningen tilsættes løg, hvidløg, tomatpuré, persille og øllet. Lad det simre under låg i 50-60 minutter.

Server med cremet perlespelt

Sauter løg af i lidt olie. Tilsæt perlespelt og fløden. Lad det koge ind, til speltens er let tyknet. Spæd evt. til med den gode sky fra gryden.

Tilsæt til sidst halve cherrytomater.

Husk salt og peber.

