

# California BBQ lår med perlebyg salat, krydderurte- vafler på pind og cremet hvidløgsdip

4 portioner

## Ingredienser

8 Underlår California BBQ style

3 dl. perlebyg

2 spsk. honning

2 spsk. citronsaft

1 tsk. salt

4 forårsløg

4 gulerødder

8 tørrede abrikoser

100 g feldsalat

100 g friske hindbær

1 dl. mælk

3 æg

1 dl. havregryn

2 dl. hvedemel

1 tsk. salt

½ dl. olie

1 dl. hakkede krydderurter, f.eks. persille, timian og oregano

1 dåse butterbeans

1-2 fed hvidløg

2 spsk. citronsaft

1 dl. creme fraiche

et nip tørrede chiliflager

Salt



## Tilberedning:

Tilbered underlår efter anvisning på emballagen. Kog perlebyg efter anvisning på emballagen og lad dem køle af. Rør honning, citronsaft og salt sammen, og vend det godt rundt i perlebyggen. Skær forårsløg og gulerødder i skiver, og abrikos i strimler. Bland perlebyg med forårsløg, gulerødder, abrikos og feldsalat og pynt salaten med friske hindbær.

Rør mælk med æg, havregryn, hvedemel, salt og olie til en ensartet dej. Bland til sidst krydderurterne i. Bag på et vaffeljern, og hold vaflerne lune indtil servering.

Hæld væsken fra butterbeans og skyl dem godt. Blend butterbeans med hvidløg, citronsaft, creme fraiche og tørrede chiliflager, og smag til med salt. Server underlår med perlebyg salat, krydderurtevafler og cremet hvidløgsdip.