



M unkebo
M and
M ad, der simrer

Hovedret - anvendt 20. november 2014

Gule ærter med flæsk, medister og rugbrød (Til 4 personer).



Ingredienser:

800 g svinebryst (råt kogestykke med svær), 500 g rå medisterpølse (17% fedt), vand, salt, 500 g gule ærter (flækærter), vand, løg, frisk timian, 250 g kartofler, 250 g gulerødder, 250 g knoldselleri, 250 g løg, 250 g porre, salt.

Ærterne lægges i blød natten over i rigeligt vand.

Flæsket lægges i en gryde med rigeligt letsaltet vand og bringes i kog, og skummes grundigt. Koges til det er mørt, ca. 2 timer.

Urterne skæres i tern, porrerne i skiver, og koges sammen med flæsket i ca. 20 minutter, tages op.

Medisterpølsen koger ca. 5 minutter sammen med flæsket.

Ærterne koges ca. 1 1/4 time i rigeligt vand sammen med løg og timian. Ærterne gnides gennem sigten og spædes med suppen fra flæsket.

Urterne kommes i, det hele gives et opkog og smages til med salt.

Serveres med brød (se evt. opskrift på hurtigt rugbrød, sennep og rigeligt øl og snaps).