



M unkebo
M and
M ad, der simrer

21. marts 2013

Hovedret

Gule ærter (opskrift til 8 personer).



Ingredienser:

Suppe til de gule ærter: 3 l vand, ½ kg hamburgerryg, ½ kg medisterpølse, ½ kg nakkekam, 4 gulerødder, ½ selleri, 2 porrer, 3 æbler.

Gule ærter: 3 l suppe, 1 til 1½ pk Møllerens gule ærter.

Tilbehør: 1,5 kg kartofler, sennep, eddike, rød-beder.

Kog hamburgerryg og nakke i vandet i ca. 15 minutter, skum suppen.

Rens urterne og kog dem med i de følgende 40 minutter, kog så medisterpølsen med i 15 minutter. Kogetid i alt for suppen: ca. 1 time 15 minutter.

Skær urterne i små stykker - parat til suppen. Æblerne skylles og skæres i tynde både og koges i lidt af suppen. Si suppen og hold urterne varme.

Kog suppen op og tilsæt Møllerens ærter, pisk i suppen mens den varmes igennem. Smag til med salt og peber.

Lige før servering tilsættes urter og æbler.

Hamburgerryg, medisterpølse og nakke skæres i passende stykker og serveres til.

Ønskes der kartofler til ærterne, koges disse og serveres til, sammen med sennep, eddike og rødbeder.