MØLLERENS®

KLASSISKE GULE ÆRTER

Opskrift til 10 personer

INGREDIENSER

1 kilo Møllerens® Gule Ærter
eller Møllerens® Gule Flækærter
Vand eller tynd bouillon (nok til at dække kødet)
1 kilo saltet flæsk, bryst eller skank
1,5 kilo fersk svinebov
500 gram gulerødder
500 gram selleri
2 pastinakker
5 porrer
Suppevisk med persille, timian og porretoppe

FREMGANGSMÅDE

Kødet sættes over i koldt vand eller tynd bouillon og koges op under afskumning. Herefter tilsættes rensede men hele grønsager og suppevisk.

Lad grønsagerne simre til de netop er møre. Tag dem herefter op, og skær dem i passende stykker.

Imens koges kødet mørt og tages ligeledes op og skæres i stykker.

Kom de gule ærter direkte i suppen, og kog suppen, til den er mør og lind i konsistensen (anvender du Møllerens® Gule Ærter er kogetiden ca. 5-10 min., med Møllerens® Gule Flækærter er kogetiden ca. 45 min.). Herefter tilsættes grønsagerne igen, og der smages til med salt og peber.

Det hele serveres med kødet ved siden af og med groft rugbrød og evt. sennep til.

Tip: Du kan også servere kartofler, medisterpølse eller kødboller i suppen. Opskriften på klassiske gule ærter varierer fra egn til egn.