

Ertesuppe kokt på fenalår / pinnekjøtt

Porsjoner: 4



Du trenger

- 1 stk knoke fra fenalår, eller rester av pinnekjøtt
- 4 dl gule erter
- vann til bløtlegging
- salt til bløtlegging
- 2,5 dl kaldt vann til koking
- 1 stk løk
- 1 stk purre
- 2 stk gulrot
- 1-2 persillerot
- grovmalt pepper
- 1 ts sukker
- 2-3 stk laurbærblad
- 2-3 ss frisk timian

Slik gjør du

Legg ertene i bløt i lettsaltet vann natten over. Tøm ut bløtevannet og skylt ertene. Ha knoke og utvannede erter i en kasserolle. Fyll på med kaldt vann. Kok opp og skum godt. Tilsett grovhakket løk og timian. Kok til ertene og knoken er møre 2-2 1/2 time. Etterfyll med vann om nødvendig. Gulrot i skiver/terninger og finsnittet purre får trekke med de siste 10-15 min. Smak til med pepper og eventuelt salt. Ta opp knoken og skjær av kjøttet og ha tilbake i suppen. Tips: Enkelte liker å tilsett byggryn i ertesuppen. Server gjerne først suppe, så poteter, kokt kålrot i skiver og kjøtt fra knoken evt pølser og sju fra suppen.

Ved bruk av pinnekjøtt (utvannet og kokt): Grovhakket løk og grønnsaker i små terninger surres i olje. Vann, erter, timian og pepper has i gryta. Alt kokes i minimum 45 min (jo lenger jo bedre). Spe med mer vann underveis hvis suppa virker for tykk. Ha i ferdig kokt pinnekjøtt mot slutten av koketiden, og la det bli ordentlig gjennomvarmt uten å fosskoke. Før servering tar du opp laurbærbladene og smaker til med salt og mer pepper hvis nødvendig.