



Foto: Holger Edström

Försvarets ärtsoppa

Ett recept från Allt om mat

Ingredienser

10 person(er)

Tillagning

600 g	gula, torkade ärter
2 l	vatten
500 g	rimmat fläsk, i tärningar
1 st	gul lök, medelstor, hackad
1 st	grönsaksbuljongtärning
1 tsk	salt
1 tsk	timjan
1 tsk	mejram
0,5 tsk	ingefära

12 timmars blötläggning+ 60 min koktid

Hemligheten bakom en lyckad ärtsoppa är att laga den i en riktigt stor sats. Den kan sedan frysas in i mindre portioner.

1. Blötlägg ärterna i vatten. Låt stå ca 12 timmar. Häll bort vattnet.
2. Häll ärter, vatten, fläsk, lök, salt och buljongtärning i en stor kastrull. Låt koka utan lock ca 1 timme tills ärterna är mjuka.
3. Smaksätt med salt, timjan, mejram och ingefära. Späd med vatten vid behov.