

# Gammeldags gule ærter

**Forfattere:** Klavs Styrbæk, Pia Styrbæk

**Faglige temaer:** Søbemad

## Introduktion:

Dette er en opskrift på den traditionelle danske ret gule ærter. Retten tilberedes i en gryde og spises med ske, derfor tilhører den kategorien 'søbemad'.

## Aktivitet med dialogoplæg og billeder

## Kopiark

**Kopiark:**

[Gammeldags gule ærter.pdf](#)

## Gammeldags gule ærter – dvs. med sennep og rødbeder

### Forfattere:

Klavs Styrbæk & Pia Styrbæk

### Introduktion:

Dette er en opskrift på den traditionelle danske ret *gammeldags gule ærter*. Det vil sige, at den er med sennep og rødbeder. Prøv også opskriften på *Gule ærter med fornyelse* og sammenlign smagen.



### Ingredienser:

250 g gule ærter + 5 dl vand  
275 g mager, stribet flæsk +  $\frac{3}{4}$  L vand  
1 tsk. salt  
2 store kartofler  
2 gulerødder  
1/6 af et stort selleri  
 $\frac{1}{2}$  persillerod  
 $\frac{1}{2}$  stort løg  
 $\frac{1}{2}$  porre  
2 kviste timian  
**+ SENNEP, RØDBEDER  
& EVT. RUGBRØD**

### Fremgangsmåde:

1. Sæt gule ærter over i en gryde, læg låg på og skru ned, når de koger. TAG TID - de skal koge ca. 40 min. og trække 15 min.
2. Imens de gule ærter koger: Læg den hele flæsk + skiverne i en liter vand i en anden gryde, og bring vandet i kog. Skum urenhederne af, når vandet koger. Tilsæt salt og timiankviste. TAG TID - skiverne skal koge ca. 20 min og stykket ca. 40 min.
3. Skræl kartofler, gulerødder, selleri og persillerod. Skær dem i ca. 1 cm store tern, og put dem ned i vandet sammen med flæsket. *Sørg for, at vandet kommer til at koge igen.*
4. Pil løget, og skær det i små stykker.
5. Fjern kedelige dele af porren, og skær den i ringe.
6. Put både løg og porre i vandet sammen med kødet.
7. Mos de gule ærter med en grydeske.
8. Tag flæsket op, hæld de gule ærter i suppen og rør rundt.
9. Hæld suppen i en skål, skær flæsket i tynde skiver - og server med sennep, syltede rødbeder og evt. rugbrød.