

## Gule ærter med fornyelse – dvs. med humus og svampe

### Forfattere:

Klavs Styrbæk & Pia Styrbæk

### Introduktion:

Dette er en opskrift på gule ærter med fornyelse. Det vil sige, at den er en mere moderne udgave med humus og svampe.

Prøv også opskriften på den traditionelle udgave *Gammeldags gule ærter* og sammenlign smagen.



### Ingredienser:

250 g gule ærter + 5 dl vand  
275 g mager, sribet flæsk + ¾ L vand  
1 tsk. salt  
2 store kartofler  
2 gulerødder  
1/6 af et stort selleri  
½ persillerod  
½ stort løg  
½ porre  
2 kviste timian  
½ dl sesamolie  
Evt. lidt citronsaft til tilsmagning  
Evt. lidt spidskommen til tilsmagning  
*+ SVAMPE og 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. Rens svampene, og rist dem på en pande i lidt olie.
8. Humus: Blend de kogte gule ærter, og rør ½ dl sesamolie i. Smag til med citronsaft, spidskommen og måske lidt salt.
9. Hæld suppen i en skål, skær flæsket i tynde skiver – og servér med humus, ristede svampe og evt. rugbrød.