

Opskrift: Klassiske gule ærter

Kan evt. laves over bål til 6 personer

Ingredienser:

10 g smør
1 stort løg skåret brunoise
2 gulerødder skåret brunoise
2 stængler bladselleri skåret brunoise
1 tsk. salt
½ tsk. frisk peber
3 fed hvidløg presset eller hakket fint
1 hel røget svineskank
½ kg flækærter, grundigt skyllet
Urter fra haven (f.eks. laurbærblade, rosmarin, persille)
1,5 liter fond
Vand til at justere
Top evt. med skyllet og groft hakket grønkål og servér med brød til.

Fremgangsmåde:

- 1) Varm en stor gryde op, kom smørret i, og lad det bruse op.
- 2) Tilsæt mirepoix (løg, gulerødder og bladselleri) samt salt og peber, og sauté, til grøntsagerne er bløde og tager farve.
- 3) Tilsæt hvidløg og sauté yderligere 1 minut.
- 4) Tilsæt flækærterne og sauté.
- 5) Tilsæt den røgede svineskank og urter.
- 6) Tilsæt fond og evt. vand, så det hele er dækket.
- 7) Lad det småsimre i 1 - 1 ½ time, og rør en gang imellem, så det ikke brænder på.
- 8) Lige inden servering tages skanken op, kødet flås i mindre stykker og kommes tilbage i suppen.
- 9) Smag til, evt. med lidt eddike, salt, peber og frisk persille.
- 10) Servér varm med brød til.