

GENVEJS GULE ÆRTER

(RETEN PÅ FORSIDEN)

Opskrift til 4-5 portioner

Det skal du bruge:

1-2 spsk. smør
1-2 spsk. olie
1 stort hakket løg
3 stk. klar suppeboullionteringer
1-1 1/2 l vand
500 g medisterpølse
1/2 pk. (4 dl) Møllerens® Gule Ærter

1 pk. dybfrosne suppeurter
1-2 tsk. tørret timian (kan udelades)

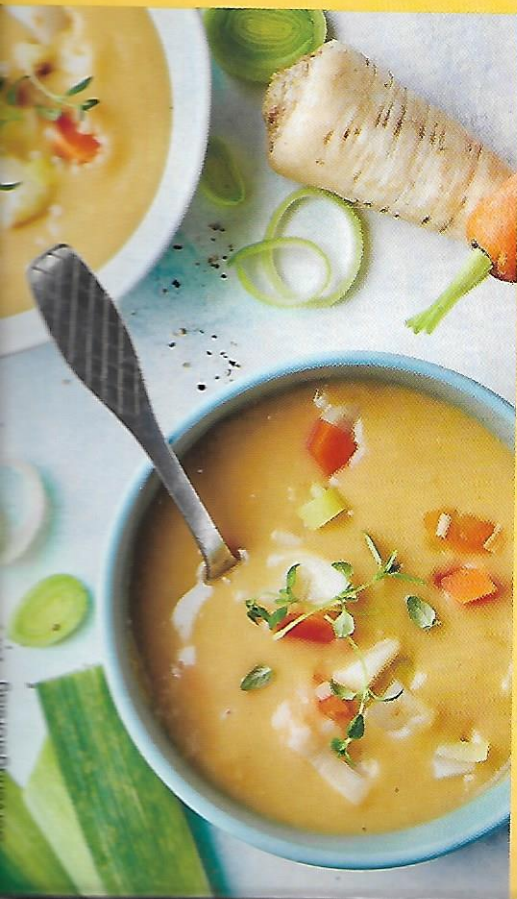
Sådan gør du:

Svits løget i fedtstoffet uden at brune. Tilsæt boullionteringerne samt vand og kog medisteren heri ca. 15 min. (fjern skummet). Tag medisteren op, tilsæt Møllerens® Gule

Ærter og urter og lad suppen koge ca. 5 min.

Smag til med timian. Servér de dejlige gule ærter med groft rugbrød, sennep og pynt med dine yndlingskrydderurter.

Tip: I stedet for dybfrosne suppeurter kan friske suppeurter bruges. Kog disse på forhånd i en anden gryde og tilsæt dem til sidst til retten.



RIGTIG GAMMELDAGS GULE ÆRTER

Opskrift til 8-10 portioner

Det skal du bruge:

1 kg sprængt nakkekam
500 g medisterpølse eller 1 sprængt gås
Ca. 2-3 l vand
3-5 gulerødder
1/2 knoldselleri
1 persillerod

2-4 porrer
200 g skalotteløg
1 bundt timian
Suppevisk
1 pk. Møllerens® Gule Ærter
Salt

Sådan gør du:

Kog nakkekammen og medister eller gås (fjern skummet). Efter ca. 20 min. tages medisteren op, mens nakkekammen eller gåsen koger ca. 1 1/2 time yderligere.

Skær grøntsagerne i tern og tilsæt dem sammen med timian og suppevisk de sidste 20 min. af kogetiden.

Tag kødet op, tilsæt Møllerens® Gule Ærter og rør jævnlgt i suppen, mens den koger endnu 5 min.

Fjern timian samt suppevisk og smag til med salt. Servér de dejlige gule ærter med groft rugbrød, sennep og en dram.