

## ½ times gule ærter

(tidsforbrug i alt ca. 30 - 35 min.)

(2 personer)

### Ingredienser:

2 dl Møllerens gule ærter (pulver, afskallede, kogte og lyntørrede ærter)  
2 middelstore kartofler, skåret i ca. 1x1x1 cm stykker  
2 middelstore gulerødder, skåret i ca. 6-7 mm tykke skiver  
1 persillerod eller pastinak, skåret i 10-12 mm tykke skiver  
1 stor porre, skåret i ca. 8 mm tykke skiver  
1 l grøntsags bouillon  
1 tsk. salt  
evt. 1 tsk. tørret timian (kan udelades)  
Salt og hvid peber

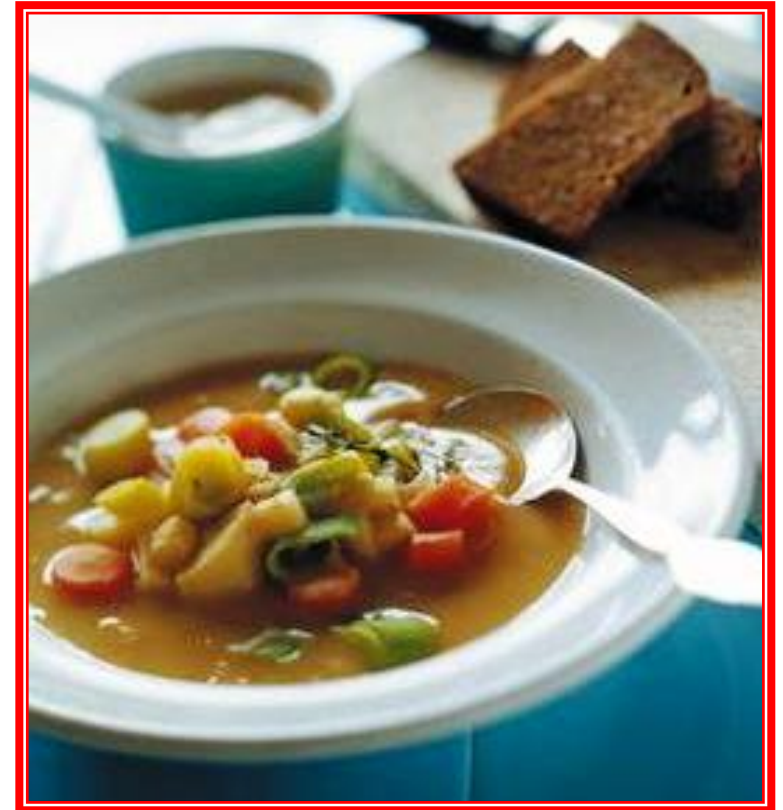
### Tilberedning:

1. Giv grøntsags bouillon en opkog, gem 4 dl til justering af suppen
2. Prik nogle huller i pølsen med en gaffel, og kog den i bouillon i ca. 5 min. tag pølsen op, den skal helst serveres lun - ikke meget varm
3. Tilsæt salt, kartofler, gulerødder, persillerod/pastinak og porrerings  
lad det småkoge under låg ca. 6 min.
4. Tilsæt gule ærter pulver, og kog retten i 5 min.
5. Juster evt. med mere bouillon, til retten har den ønskede tykkelse  
*Smag til med salt og hvid peber.*

### Tilbehør:

1 stor kogt Frankfurter, eller anden pølse med smag (*ikke røde pølser*)  
1 skive rugbrød, sennep, syltede rødbeder  
*Serveres på en ekstra tallerken*

*Retten fortjener øl og snaps*



### Info:

Størrelse på de afskårne grøntsager er afpasset, så alle grøntsagerne har samme kogetid

En stor Frankfurterpølse er faktisk nok til 2 personer