

# Gule ærter mad for mandfolk

(4 personer)

## Ingredienser:

½ pakke Møllerens gule ærter (pulver)  
400 g letsaltet brystflæsk  
400 g grovhakket medister  
Kraftben fra gris  
2 l vand  
ca. 100 g selleri i 1 cm terninger  
200 g perleløg  
4 stilke top fra selleri med top  
2 – 4 gulerødder skåret i mindre stykker  
2 løg skåret i både  
2 porrer  
2 hele enebær  
2 hele allehånde  
10 hele sorte peberkorn  
2 laurbærblade  
2 stilke frisk eller 1 tsk. tørret timian  
4 – 5 mellemstore kartofler  
Salt og peber



## Dag 1:

### Tilberedning:

1. I bunden af en passende gryde lægges stilkene fra selleri, det grønne fra porrerne, løg, laurbærblade, hele enebær, hele allehånde, hele peberkorn, timian og 1 spsk. salt
2. Herpå lægges flæsket og kraftben
3. Tilsæt vand til kødet er helt dækket med 1 cm vand.
4. Kog ved svag varme i 1½ time.  
*Husk at skumme vandet af undervejs*
5. Tag flæsket op. Når det er kølet af dækkes det med film
6. Lad "suppen" simre videre i 1½ - 2 timer
7. Si suppen og stil den køligt til næste dag

## Dag 2:

### Tilberedning:

1. Det hvide af porrerne og gulerødderne skæres i ca. 4 mm tykke skiver
2. Varm ¾ af suppen op i en passende gryde
3. Tilsæt gulerodsskiverne og , og kog videre i 5 min.
4. Tilsæt porrerne, perleløg, selleriterninger og de gule ærter og kog videre i 6 min.  
juster med resten af suppen, til konsistensen er som ønsket  
Smag til med salt og hvid peber
5. Kartofler skrælles og koges så de er færdige samtidig med suppen
6. Medisteren koges, uden låg, ca. 12 min. ved svag varme (husk at skumme)  
medisteren skal være færdig samtidig med suppen

**Server flæsk, medister og kartofler separat**

### Tilbehør:

Groft rugbrød, sennep og rødbeder

*Godt øl og en dram er absolut nødvendigt tilbehør til denne herlige ret*