

# Gule ærter

mad for mandfolk

(4 personer)

## Ingredienser:

200 g Møllerens gule flæk ærter  
400 g letsaltet brystflæsk  
400 g grovhakket medister  
Kraftben fra gris  
2 l vand  
ca. 300 g selleri i 1 cm terninger  
3 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:

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, tilsæt vand til kødet er helt dækket med 1 cm vand.
3. Kog ved svag varme i 1½ time.  
*Husk at skumme vandet af undervejs*
4. Tag flæsket op. Når det er kølet af dækkes det med film
5. Lad "suppen" simre videre i 1½ - 2 timer, si suppen og stil den køligt til næste dag

## Dag 2:

1. 4 dl vand bringes i kog i en rigelig stor gryde. Hæld de 200 g flæk ærter i uden forudgående iblødsætning. Ærterne koges under låg ved svag varme til de er meget møre, og alt vandet er opsuget (ca. 45 min.) Lad gerne ærterne stå under låg i 15 min. efter kogningen, purér ærterne
2. Det hvide af porrerne og gulerødderne skæres i ca. 4 mm tykke skiver
3. Varm ¾ af suppen op i en passende gryde  
Tilsæt gulerodsskiverne, porreringene, selleriterninger og kog videre ved svag varme i 5 min.  
Tilsæt ærtepuréen og varm igennem, juster med resten af suppen til konsistensen er som ønsket
4. Smag til med salt og hvid peber
5. Kartofler skrælles og koges så de er færdige samtidig med suppe og medister
6. Medisteren koges, uden låg, ca. 12 min. ved svag varme (husk at skumme)

**Server koldt flæsk, varm medister og kartoflerne separat**

## Tilbehør:

Groft rugbrød, sennep og rødbeder

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