

Ärtsoppa a la Lars

Recept: 4 pers.

Lag till rimningen:

1 liter vatten

1 dl salt

1 msk socker



Blanda lagen och lägg i köttet i en tät förslutande burk. Vänd på burken en gång per dag och köttet är klart efter 2-3 dagar. Om du ska göra ärtsoppa är ett tips att köpta antingen grytbitar eller fläskkarré för det ger en magrare variant än att använda sig av sidfläsk som originalreceptet säger.

Ärtor: 0.5kg

Rimmat Fläskkött: fläsklägg alternativt fläskkarré: 0.5 kilo

1 Köttkorv (alt. 2 Weisswurst)

8 gula lök

8 morötter

1-2 tärningar grönsaksbuljong

Mycket färsk Timjan

3 lagerbärsblad

Blötlägg ärterna minst 12 timmar i rikligt med vatten. Slå av blötlägningsvattnet. Skölj ärterna.

Skala och klyfta löken. Lägg ärter, lagerblad, och fläsk i en kastrull. Slå på vattnet. Låt koka upp. Skumma av om det behövs. Tillsätt Grönsaksbuljong.

Låt sjuda under lock 50-60 minuter eller tills ärtorna är riktigt mjuka.

Lägg i lök och morötter i soppan när 25-30 min återstår

Lägg i korven när 5 minuters koktid återstår. Låt soppan puttra färdigt. Späd ärtsoppan till önskad konsistens. Eventuellt, salta och peppar. Servera med svensk senap.

Knäckebröd och Ost till detta. Varm *svensk* Punsch (Cederlunds torr)