

Av: Julia Esping

- ▮ 4 port
- ▮ Fläskkött, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

bild saknas

ÄRTSOPPA

Ingredienser ▮

4 dl ärter, gula
1,5 liter vatten
1 st lagerblad
2 st lök, gul
1 msk timjan
250 g sidfläsk

Gör så här ▮

blötlägg ärterna i osaltat vatten i minst 8h. Skölj och rensa bort dåliga ärter. Koka i vatten+lagerblad i ca 30min. Tillsätt övriga ingredienser. Koka i ytterligare 30-45min tills ärterna är mjuka. Ta upp fläsket, skär det i tärningar och lägg tillbaka i soppan. Smaksätt med salt och timjan.