

Oppskrift

Gul ertesuppe med sennep og urter



1

Legg ertene i bløt i to døgn.

2

Skyll ertene og sett de på kok med hakket løk, ternet selleri, baconsvor og vann. Skum godt. La suppa koke til ertene er ferdigkokte.

3

Rør rundt i suppa med en visp, så vil en del av skallene på ertene bli hengende med og kan fjernes.

4

Smak til suppa med sennep, urter, salt og pepper.

Ingredienser

Gule erters	550 g
Vann	3 liter
Sennep	2 ss
Oregano eller timian, hakket	2 ss

Løk	100 g
Baconsvor	100 g
Sellerirot	100 g