

Oppskrift

## Pannekaker med flesk og ertesuppe



1

La ertene ligge i bløt i vann over natten. La også knoken ligge i vann, men noen timer er nok.

2

Hell av vannet på begge, og legg erter og knoke sammen i kjele, og dekk med friskt vann. Kok opp, og kok i ca. 1-1,5 time, til ertene er nesten møre. Fjern erteskill underveis som løsner og flyter opp. Tilsett hakkede grønnsaker og kok til dette og ertene er helt møre.

3

Ta ut knoken, fjern beinet, og skjær i biter. Ha dette tilbake i suppen, kok opp igjen, smak til med pepper og timian.

4

Stek flesket i varm panne, og server dette med varm pannekake og ertesuppen.

## Produkter i denne oppskriften

Pannekaker 5x1,2kg Fr Enh



Sideflesk u/Ben u/Svor Salt Skivet Pk



## Ingredienser

Prior Pannekake

Gilde salt sideflesk skiver	
Gule erter	70 g
Gilde Svineknoke salt (1 knoke er nok til ca 10 pers.)	200 g
Vann	0,5 dl
Løk	50 g
Gulrot	100 g
Potet, skrelt	150 g
Pepper	
Timian	