

Oppskrift

«Brennsnut» med eldhusrøkt vossakorv



1

Bløtlegg erter og byggryn i hver sin bolle med kaldt vann natten over.

2

Finhakk løk og del bacon i små terninger. Fres i en stor gryte til mykt og lyst gyllent, ca. 10 minutter.

3

Ha i bløtlagte erter, vann og laurbærblad og la små koke under lokk i 1 time.

4

Del gulrøtter, kålrot, hodekål, potet og purre i biter og ha i gryten med byggryn og kok i 20-30 minutter eller til grønnsakene er møre. Smak til med salt og pepper. Server med kokte poteter eller godt brød til.

Produkter i denne oppskriften

Eldhusrøykt Gardspølse 1,8kg Fr Enh



Ingredienser

Tørkede gule erter (bløtlagt over natten)	2 dl
Byggryn (bløtlagt over natten)	1 dl
Løk	1 stk
Gilde Eldhusrøkt Bacon i bit	200 g
Vann	2 liter
Laurbærblad	2 stk
Gulrøtter	4 stk
Kålrot	0,5 stk
Hodekål	0,5 stk
Poteter	4 stk
Purre	1 stk
Eldhusrøkt vossakorv	2 stk