Ertestuing

Ingredienser



♥ 250 g tørkede, grønne erter
♥ 75 g smør
♥ 1 ss flaksalt (smak til)
♥ kvernet pepper

Fremgangsmåte

Start dagen i forveien med å legge tørkede, grønne erter i bløt i rikelig med kaldt vann (beregn ca. 2 liter).

Etter en natts bløtlegging (ca. 16 timer) vil ertene ha svulmet opp betraktelig.

Hell av bløtleggingsvannet.

Fyll opp med nytt, kaldt vann slik at vannet legger seg et par cm over ertene. La ertene småkoke under lokk i ca. 1,5 time, til ertene er blitt helt møre.

Hell av eventuelt overflødig kokevann, men spar på det dersom du senere synes at ertestuingen er for tørr og du ønsker å spe på med litt mer vann. Det er normalt at det tynne skallet utenpå ertene løsner.

Bruk en stavmikser til å kjøre ertene så vidt sammen slik at du får en grov ertestuing. Det er ikke meningen at ertestuingen skal bli glatt, så bruk stavmikseren bare noen få sekunder. Det kan gjerne være noen hele erter igjen i ertestuingen.

Tilsett smør og flaksalt.

Bland dette godt inn i ertestuingen for hånd. Smak til om ertestuingen trenger litt mer salt og eventuelt litt kvernet pepper.

Hold ertestuingen varm frem til servering. Spe med litt vann dersom du synes at ertestuingen blir for tørr av å bli stående.

Tips

♥ Tørkede, grønne erter fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene. 1 pakke inneholder som regel 500 gram. Du kan gjerne lage dobbel porsjon og bruke hele pakken når du først er i gang. Ferdiglaget ertestuing kan fint fryses.

♥ Dersom du ønsker mindre fett i ertestuingen, er det bare å redusere på mengden smør.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ertestuing