

Ärtsoppa med fläsk

Ärtor

500 g ärtor
1 grönsaksbuljongtärning
1 köttbuljongtärning
4 tsk lökpulver
1 tsk torkad timjan
1 tsk torkad mejram

Fläsk

500 g rimmat sidfläsk
1 gul lök
1 vitlösklyfta
1 köttbuljongtärning
2 tsk torkad timjan
1 lagerblad
8 kryddpepparkorn
3 kryddnejlikor

Blötlägg ärtorna över natten (min 12 timmar).

Skölj ärtorna. Lägg i en stor kastrull och tillsätt 1,5 liter vatten.

Lägg i timjan, mejram, buljongtärningar och lökpulver i kastrullen. Koka upp och sjud sakta under lock i 2 timmar. Rör om emellanåt.

— —

Under tiden ärtorna kokar, hacka löken grovt och skiva vitlöken.

Lägg fläskbiten i en gryta och håll på ca 1-1,5 liter vatten så att det täcker fläsket.

Koka upp och skumma av. Tillsätt övriga ingredienser och sjud sakta i 60 minuter.

Skär upp fläsket i tärningar.

— —

När ärtorna har kokat i två timmar *), lägg fläsket i ärtsoppan och späd med spadet från fläskkoket till önskad konsistens. Koka soppan ytterligare i ca 30 minuter eller mer, så att ärtorna blir mjuka. Smaka av med salt.

*) Om så önskas, ta bort skal genom att vispa kraftigt med en ballongvisp och tag bort skalen som fastnar i vispen. Upprepa ett antal gånger så att det mesta av skal har reducerats.