

Lollandske rosiner FS0230/Brunært fra Nakskov FS0599, Graae ærter Madam

Mangors

Til denne opskrift er særligt gråærterne Lollandske rosiner og Brun ært fra Nakskov egnede.

Ærterne pilles, skylles rene og sættes om Aftenen i koldt Vand med lidt Soda i. Dagen efter koges de i det samme Vand, som maa staa rundeligt over dem, naar de sættes paa Ilden. De koges jævnt med med Laaget paa i 2 à 3 Timer, skummes, men omrøres ikke, før de ere møre, da kommes lidt Laurbærblade, nogle Anchoivis, som ere skrabeede fra Benene og hakkede med en Kniv, og Salt derpaa. Der brunes Smør i en Kasserolle, hvori koges Meel, en god Deel Sky, noget Soya, Eddike og Sukker. Naar dette har kogt lidt, kommes det i Ærterne og koges godt med dem. Dersom man ikke har Sky nok, kan der koges nogle Been, Flesk eller Kjød i Ærterne. Det er ikke nødvendigt, at Ærterne staa i Vand natten over, naar man samme Dag, som de skulle koges, sætter dem om Morgen i saa meget kogende Vand med Soya i, at dette staar over dem. De staa hermed tildækkede indtil Vandet er trukket ind i dem, da skjenkes nok engang kogende Vand paa. De sættes paa Ilden med saa meget koldt Vand, at det rundeligt staar over dem, og blive møre i samme Tid, som ellers. ½ Otting Ærter er til 6 Personer.

Søren Holt 23 juni

2013