

Faster Kirstens Elefantært FS0600, Ærtehummus

Dette pålæg laver jeg i løbet af vinteren af de ærter som vi ikke nåede at spise friske, og som ikke skal bruges til frø.

Ærterne udblødes natten over, koges til de er møre og moses/blendes med lidt kogevand og olivenolie. Der kan tilsættes krydderurter, salt, olier fuldstændig efter smag. Det smager altid fantastisk godt. Andre ærter kan selvfølgelig også bruges.

Merete Juul 2 sept 2013