

Lollandske rosiner FS0230/Brunært fra Nakskov FS0599, Gråærter i egen sovs.

Til denne opskrift egner Brun ært fra Nakskov og Lollandske rosiner sig godt.

Dette er min egen version af gråærter, inspireret af Madam Mangor, og stærkt forsimplet.

Ikke desto mindre finder jeg disse gråærter meget velsmagende og de giver ikke luft i maven som gule ærter (ikke i min mave i det mindste)

Læg ærterne i blød i vand der dækker godt, natten over. Skift vandet, tilsæt en knivspids, eller lidt mere, tvekulsurt natron (jeg ved ikke hvilken type soda Madam Mangor brugte, men tvekulsurt natron er beregnet til fødevarer). Kog ærterne op, og lad dem simre 2 timer. Nu tilsættes lidt salt, og de rosinrynkede ærter i egen sovs er nu klart til servering, Lav endelig rigeligt, så der er til næste dag, hvor smagen endda forfines. Sovsen bliver geleagtig, når ærterne køles ned, men får igen sovsekonsistens når ærterne varmes op på andendagen.

Søren Holt 23 juni 2013