

## LOLLANDSKE ÆRTER – på nye måder.

500 g tørrede brune ærter (Nakskov ærter)

Ærterne stilles et døgn i rigeligt kold vand. Skift vandet et par gange i løbet af døgnnet.

Herefter koges de i nyt vand uden salt. Kog dem i 30 minutter til de lige er møre, men ikke er begyndt at koge ud.

De kan nu bruges til forskellige retter.

### MOS

250 g kogte brune ærter

2-3 spsk. cideræbleeddike

1-2 stk. salt

2-3 topspsk. med hasselnøddesmør

vand spædes efter behov

Kørt det hele i en foodprocessor længe til massen er hele jævn og lys. Smag om der skal tilsættes mere æbleeddike, salt eller hasselnøddesmør. Smagen skal være let salt og med en mild sødme fra nøddesmagen. Tilsæt evt. mere vand, så det bliver en smørbar mos.

Smager dejligt med dejligt hvedebrød til.



### ÆRTEKNAS

250 g kogte brune ærter

salt

sirup

2-3 dele rapsolie

Varm olien op i en gryde til det syder om en tændstikker. De helt afdrøppede ærter, evt. dryppet af på et stykke køkkenrulle, hældes i den varme olie. Lad det koge igennem så de begynder at få lidt farve. Tag dem op med en hulske, og lad dem dryppe af på køkkenrulle. Fordel dem på en bageplade dækket med bagepapir, fordel lidt salt og dryp lidt sirup over dem. Vend ærterne, så salt og sirup fordeles på alle ærter. Dæk med bagepapir og bag dem ved 140 grader til de er helt sprøde og smager godt af salt, lidt sødt.

Dejligt til drik eller over en salat.

Bi Skaarup

Madhistoriker

Præsident for Det Danske Gastronomiske Akademi

[www.historiskmad.dk](http://www.historiskmad.dk)