

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, enten som hovedret eller tilbehør.

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.

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 skrabede 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 Morgenens 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."

Opskriften findes i:

Kogebog For Smaa Huusholdninger

Indeholdende Anvisning Til Forskellige Retters og Kagers Tillavning, Med Nøiagtig Angiven Maal og Vægt

Af A. M. Mangor, født Bang

Tyvende forbedrede og forøgede Oplag.

Kjøbenhavn

Forlaget af Boghandler Th. Lind

Graabrødretorv Nr. 11.

1876