

Ertestuing / Ertepuré



Hjemmelaget ertestuing passer perfekt både til lutefisk og annen mat. Denne oppskriften er både rask, enkel og smaker veldig godt!

1

Slik gjør du

La frosne erter tine på kjøkkenbenken. Ha dem i en bolle sammen med sitronsaft. Bruk en stavmikser og mos ertene.

Smak til

Smak til med salt og pepper. Noen liker også å ha litt fløte og smør i. Ta gjerne en klatt smør og litt fløte i om ønskelig. Da får du en ekstra fyldig og god ertestuing.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Tips! Ønsker du å lage en glatt er tepuré kjører du erteblandingen ekstra godt med mikseren.

Ingredienser

Du trenger

Grønne erter	350 g
Sitronsaft	3 ss
Smør	Mengde etter ønske
Fløte	Mengde etter ønske

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose