SOPPA

Ärtsoppa med fläsk

Kock: **Per Morberg** Tid: **150 min** Portioner: **4**

150

Finns inget godare än ärtsoppa med fläsk och ett glas ljummen eller kall punsch. Min favorit är Facile Punsch.

Jag vill ha ärtsoppa och inte gröt. Späd soppan med fläskspadet och vatten så att den blir lagom tunn men har mustigheten kvar.
När man talar om köttfonder menar man i regel oxfond eller viltfond men till den här rätten är fond på fläskben det optimala.

INGREDIENSER

500 g torkade gula ärtor (6 dl)
2 st morötter
4 st gula lökar
400 g rimmad fläskbog, i bit
15 st vitpepparkorn
3 st lagerblad
3 tsk timjan
2 tsk mejram
nypa salt och peppar

nypa färsk timjan till garnering
senap till servering

GÖR SÅ HÄR

1. Dag 1: Skölj och lägg ärtorna i blöt över natten.

2. Skala en av morötterna och en av lökarna. Lägg fläsket, moroten, löken, pepparkornen, 1 tsk timjan och 2 lagerblad i en kastrull och häll på vatten så att det täcker. Låt koka i 45-60 minuter eller tills köttet faller isär när du petar på det med en gaffel. Sila av buljongen och spara den till att koka ärtorna i. Skär köttet i småbitar och förvara det kallt.

3. Dag 2: Lägg de avrunna ärtorna i en stor kastrull. Häll över buljongen från fläskkoket och tillsätt lite vatten om det behövs. Vätskan ska motsvara ca 2 liter. Gör i ordning en kryddpåse med 2 tsk timjan, 1 lagerblad och 2 tsk mejram och lägg den i soppan. Du kan också tillsätta kryddorna direkt.

4. Skala och lägg ner den andra moroten och de tre återstående lökarna. Låt sedan soppan koka i 60-90 minuter. Skumma och lyft bort skalen från ärtorna lite då och då med en visp. Ta upp moroten och löken när soppan har kokat klart (vill du ha med dem i soppan mosar du dem). Späd med vatten för att få lagom tjock konsistens och smaka av med salt och peppar.

5. Lägg i fläsket och låt soppan få ett uppkok före servering. Servera med senap och garnera med en kvist kryddgrönt, gärna timjan.