



GENERELL

Ärtpuré med myntasmör

Kock: **Todd English** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Du kommer aldrig tro hur lätt det är att ge frysta ärtor nytt liv. Mynta och ärtor gifter sig bra och smakar lika gott som en vårdag!



INGREDIENSER

4.5 dl frysta ärtor
4 msk osaltat smör
2 msk färsk mynta, grovt hackad
0.5 tsk havssalt
0.25 tsk nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1

Lägg ärtorna i en sil och låt de sköljas av under kallt rinnande vatten tills de är tinade. Låt de sedan rinna av ordentligt.

2

Smält smöret i en stor kastrull på medium-hög värme. Tillsätt ärtorna och sautera i 3 minuter eller tills de är helt varma.

3

Lägg sedan ärtorna, mynta, salt och peppar i en mixer och mixa tills du får en jämn puré. Garnera med ett myntablاد och servera!