

Ærte-hummus

Opskrift til 4 personer. I skal lave til 6 personer.

Du skal bruge

Ærte-hummus:

¼ grønsagsbouillon-terning
2½ dl vand
1 ¼ dl 'Møllerens gule ærter'
1 fed hvidløg
1 spsk. rapsolie
½ - 1 spsk. æbleeddike eller vineddike
5 stilke persille
10 stilke purløg
¼ tsk. salt
lidt hvid peber –
1 drej friskkværnet peber

Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Kom bouillon-terning og vand i en gryde.
3. Kog bouillon.
4. Pil og pres hvidløget.
5. Kom hvidløget i gryden.
6. Kom 'Møllerens gule ærter' i gryden.
7. Kog ærterne i 5 minutter.
Rør en gang imellem.
8. Rør ærterne til en mos.
9. Tilsæt lidt vand, hvis ærtemosen er for tyk.
10. Hæld ærtemosen i en skål.
11. Hæld rapsolie og æbleeddike i skålen. Bland med en ske.
12. Skyl persille og purløg og hak det fint med en kniv. (se boblen: Skyl krydderurter på side 8).
13. Kom persille og purløg i skålen og bland.
14. Kom salt og peber i skålen. Bland.
15. Smag ærte-hummusen til med salt, peber og æbleeddike og lad den stå.