

## Brudager ært FS0234, Juttas høje ært FS0239, Ærtemos med æble-peberrod

400 g tørrede hele ærter (her Brudager og Juttas høje ært)

2 laurbærblade

Salt

8 syrlige æbler (her 4 Aroma og 4 Discovery)

1 lille bønne høvlet peberrod eller friskrevet hel peberrod.

De tørrede ærter lægges i blød i koldt vand i 12 – 24 timer, jo ældre jo længere udblødningstid. Skyl dem grundigt og kog dem derefter i en gryde med rigeligt vand med laurbær blade til de er møre ½-1 time alt efter alder. Helt frisk tørrede ærter skal kun koges i ca. 8-12 min. Æblerne skrælles, kernehuset fjernes og æblerne koges i lidt vand til de moser ud (kort tid med disse sorter). ¾ af ærterne kommer i foodprocessoren sammen med lidt af kogevandet og blendes til en lind masse med konsistens som humus, smag til med salt. Ved serveringen pyntes ærtemosen med æblesauce, hele kogte ærter og høvlet peberrod.

Vivi Logan 3 nov 2013