



Ertepuré

Ingredienser

- ♥ 650 g frosne ertene
- ♥ 1 fedd hvitløk
- ♥ 50 g smør
- ♥ salt og pepper

Fremgangsmåte

Ha ertene i en kjele. Tilsett kokende vann og la ertene småkoke i ca. 5 minutter.



Sil vekk det kokende vannet. Ha smør og presset hvitløksfedd i kjelen. Bruk en stavmikser til å mose ertene sammen til en jevn ertepuré.

Smak til med litt salt og pepper.

Tips

♥ Ertepuren kan spes med et par spiseskjeer kremfløte hvis du ønsker en litt mer kremete konsistens. Men da vil den irrgrønne fargen på ertepuren bli litt mindre sterke.. ☺

♥ En liten skvis sitronsaft frisker opp smaken på ertepuren.

♥ I tillegg til hvitløk, kan du steke opp hakket vårløk, purre eller gul løk og mose dette inn i ertepuren.

♥ En annen spennende vri er å blande 50 gram revet parmesan i den varme ertepuren.

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppeskrift/ertepuren>