Ertepuré



Ingredienser

♥ 650 g frosne erter
♥ 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

♥ Ertepuréen kan spes med et par spiseskjeer kremfløte hvis du ønsker en litt mer kremete konsistens. Men da vil den irrgrønne fargen på ertepuréen bli litt mindre sterk.. □□

♥ En liten skvis sitronsaft frisker opp smaken på ertepuréen.

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

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

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ertepure