



## Gule ærter

8 – 10 portioner

### Det skal du bruge:

1,3 kg sprængt nakkekam  
1,3 kg god medisterpølse  
4 ltr. vand  
1½ pk. møllerens gule ærter  
1 knoldselleri  
3-4 porer  
200 gram skalotteløg  
1-2 persillerod  
350 gram gulerødder  
**1 suppevisk**

### Tilbehør:

3-4 hakket kogte æg  
nok rødbeder i tern  
2-3 pk. ristet bacon  
kommes i suppen ved servering

### Det skal du gøre

Kom nakkekammen og medisteren i gryden og dæk lige med vand:  
Tag medisteren op efter den har kogt i ca. 20 min  
Skum ind i mellem  
Kog nakkekammen videre i 1½ time ved svag varme.  
I mens klargøres grøntsagerne  
Gulerødder, persillerod og porer i skiver.  
Knoldselleri i terninger  
Løg i skiver

**Brug rensede toppe af porer og evt. selleritop til suppevisk.**

**Bindes sammen med bomuldssnor.**

Når der mangler 20 min, kommes grøntsagerne i og koges færdig.  
Tag evt. lidt suppe fra til justering af tykkelsen af de færdigkogte gule ærter til sidst.  
Tag kødet op og tilsæt 1½ pk. (ca 650 gram) gule ærter og lad det koge igennem i ca. 10 min  
Tag suppevisken op  
Smag til med salt og peber