

# ÆRTEPURÉ

TIL 4 PERS.  
TID: 15-20 MIN.



## DET SKAL DU BRUGE

400 g frosne ærter eller bælgede ærter

½ dl. olivenolie

10-15 mynteblade

2 g. salt

1 økologisk citron (økologisk, fordi skallen skal bruges)



## SÅDAN GØR DU

1. Kom de frosne ærter i en skål.
2. Hæld kogende vand over og lad stå 30 sekunder.
3. Hæld vandet fra.
4. Bruger man friske ærter, kan man bruge dem rå.
5. Kom ærter, olie, mynte og salt i en foodprocessor og blend til en puré.
6. Smag til med salt, revet citronskal og citronsaft.
7. Server i en skål som dip.



## TIPS OG TRICKS

- Du kan tilsætte lidt skyr eller creme fraiche 18%, hvis ærtepuréen skal være mere cremet.
- Du kan erstatte mynten med dild, persille eller andre urter.