

Ærtepure med mynte

Tips:

God til små knækbrød hapser eller som tilbehør til nye kartofler og røget laks.

Ærter er gode med et snert af røget tilbehør så som let røget skinke skive eller lidt røget laks.

Man kan fx også stege en skive bacon ovenpå knækbrøds hapsen eller lave lidt stegte mandler med lidt soya som man hakker ovenpå.

Man kan også rulle en skive hamburgerryg rundt om pureen og sætte en tandstik i.

Hvis man ikke kan finde tørret mynte så brug lidt friske blade der blendes med.
ellers brug lidt mere myntegele.

- 200 gr frosne ærter
- 2-3 spsk philadelphia ost eller anden neutral friskost
- 3 spsk. RISTET sesamfrø. (rist et på pande, det giver rigtig nøddesmag til pureen)
- 1 lille fed hvidløg – presset.
- 2 spsk. citronsaft
- 1 spsk. tørret mynte
- 1-2 spsk. myntegele
- salt peber

2-3 spsk. havregryn for at få en fast konsistens (vurder selv, kan helt undværes hvis det ikke skal på brød)

- Hæld kogende vand over de frosne ærter og lad det stå 2 min.
- Hæld vandet fra og put ærterne i blender.
- Hæld lige myntegelen i nu, men ærterne er varme så smelter det ned i
- Put resten i og blend.

Skrab det ned i en frysepose, så er det let at klippe toppen af og sprøjte pureen på knækbrødet (eller ristet rugbrøds skiver)

Posen kan for øvrigt holde sig 3-4 dage i køl så det kan sagtens laves dagen før brug.

Server evt. med soja ristede mandler:

Mandler ristes på pande, når de er ristet kommes lidt soja på og der røres hurtigt rundt.

Det brænder let på! Tag det af og lad mandlerne køle på en tallerken.

Hak dem groft og drys dem over haserne.