

Spread gjord på gula eller grå ärtor

Recept: 1 sats

Ingredienser

2 kg gula ärtor
200 gr brynt smör
2 tsk mald spiskummin
Salt
Vatten

Blötlägg ärtorna i vatten i ett dygn. Häll av vattnet, täck med nytt kallt vatten och koka upp och sjud ärtorna, skumma ytan med en skopa. Rör runt med en ballongvisp så att skalrester flyter upp till ytan. Avlägsna skalrester och sjud ärtorna helt mjuka. Sila av kokvattnet. Mixa de mjuka ärtorna med lite vatten, brynt smör, spiskummin och passera genom finmaskig sil. Smaka av med salt och förvara i i kylan. Innan servering. Ta ut önskad mängd och blanda upp med lite rums tempererat vatten till önskad krämig konsistens.

Recept, courtesy: Mathias Dahlgren och projektet Pilgrimsmat

<https://pilgrimsmat.se/recept-1/spread-gjord-p-gula-eller-gr-rtor>