

87ans Ärtsoppa 12-14pers

- 1kg gula ärtor
- 3st gul lök
- ca:3liter vatten
- 1tsk salt
- 1st tärning köttbuljong
- 2tsk timjan och eller mejram
- 600gr rimmad bog
- 2st Lagerblad

Lägg ärtorna i blöt 12 timmar. Koka upp i nytt vatten med salt. Skumma av och plocka bort dåliga ärtor och lösa skal. Tillsätt löken skuren i klyftor, buljongen, lagerblad och den rimmade bogen, sjuda soppan i 1 timme eller tills ärtorna är mjuka. Ta upp bogen och skär i småbitar och häll tillbaka. Tillsätt timjan/mejram. Ta bort lagerbladen. Klart för servering