

ERTEMOLE

Kok opp vann i en kjele. Ha i ertene og la koke i 1 minutt. Sil av vannet og skyll ertene i kaldt vann. Spar noen til pynt. Kjør erter, chili, hvitløk, saft av lime, olivenolje og koriander sammen til en mos med en stavmikser. Smak til med salt og pepper og evt. mer limesaft.

INGREDIENSER

500 g Norrek erter EPD: 968602
20 g Norrek hvitløk hakket EPD: 4798096
10 g Norrek chili rød, hakket EPD: 4798088
1 stk lime
1 neve fersk koriander
1,2 dl olivenolje
Salt og pepper