

Ärtsoppa i crockpot

Jonny · 2024-06-03



Förberedelsetid

8.5 timmar

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 st

Description

Släng ned 500 g gula ärtor, 500 g rimmat fläsk i bit, 2 oxbuljongtärningar, 1 skivad morot, 1 finhackad vitlöksklyfta, 1-2 tsk timjan och en hel skalad lök som du stuckit in 10 kryddnejlikor i samt 15 dl vatten i slökokaren. Kör igång på hög effekt i 8 timmar. Ta upp löken och släng den. Ta upp fläsket, dra av svålen och skär köttet i mindre bitar och lägg tillbaka i soppan. Smaka eventuellt av med salt.

Ingredienser

- 500 gr gula ärtor
- 500 gr rimmat fläsk i bit
- 2 oxbuljongtärningar
- 1 skivad morot
- 1 finhackad vitlöksklyfta
- 1 - 2 tsk timjan
- 1 hel skalad lök som du stuckit in 10 kryddnejlikor
- 15 dl vatten i slökokaren

Instruktioner

1. Kör igång på hög effekt i 8 timmar.
2. Ta upp löken och släng den.
3. Ta upp fläsket
4. dra av svålen och skär köttet i mindre bitar och lägg tillbaka i soppan.
5. Smaka eventuellt av med salt.