



Klimadeller

4 portioner

Fremgangsmåde

300 g Svinekød hakket
200 g Ingrid Ærter, kogte
Evt. en kogt most kartoffel
1 lille løg
1 æg
20 g grahamsmel
20 g havregryn
35 g hvedemel
3 dl letmælk
½ tsk. løgpulver
1 ½ tsk. groft salt
Groft peber

- Læg de tørrede ærter i blød i 10-12 timer, kassér udblødningsvandet, og kog ærterne i 30min. i frisk vand
- Ingrid ærterne afkøles og blendes sammen med mælk og evt. en kogt kartoffel fra dagen før
- Hakket svinekød røres godt med salt
- De blendede ærter, revet løg og æg tilsættes
- Mel, grahamsmel og havregryn tilsættes sammen med peber
- Tilsæt evt. lidt mere mælk til farsen har en passende konsistens
- Steges på panden i smør eller olie

