



## Ertepuré

### Ingredienser

- ♥ 650 g frosne erter
- ♥ 1 fedd hvitløk
- ♥ 50 g smør
- ♥ salt og pepper

### Fremgangsmåte

Ha ertene i en kjele. Tilsett kokende vann og la ertene småkoke i ca. 5 minutter.

Sil vekk det kokende vannet. Ha smør og presset hvitløksfedd i kjelen. Bruk en stavmikser til å mose ertene sammen til en jevn ertepuré.

Smak til med litt salt og pepper.

### Tips

♥ Ertepuréen kan spes med et par spiseskjeer kremfløte hvis du ønsker en litt mer kremete konsistens. Men da vil den irgrønne fargen på ertepuréen bli litt mindre sterk.. ☐☐

♥ En liten skvis sitronsaft frisker opp smaken på ertepuréen.

♥ I tillegg til hvitløk, kan du steke opp hakket vårløk, purre eller gul løk og mose dette inn i ertepuréen.

♥ En annen spennende vri er å blande 50 gram revet parmesan i den varme ertepuréen.



© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ertepure>