

## Ärtsoppa (6-8 portioner)

500 g gula ärtor

1  $\frac{3}{4}$  l vatten

1 tsk salt

2-3 gula lökar

2 buljongtärningar

1 – 1  $\frac{1}{2}$  tsk torkad timjan

Blötlägg ärtorna i kallt vatten minst 4 timmar, gärna 10-12 timmar. Skölj av de blötlagda ärtorna och koka upp dem med vatten och salt och tag bort eventuellt skum. Tillsätt hackad gul lök och koka ärtorna under lock tills de är mjuka (3/4 – 1  $\frac{1}{4}$  tim). Lägg mot slutet av kokningen i smulade buljongtärningar och timjan. Späd med mera vatten om det behövs.

(Om man inte vill göra allt detta jobb så kan man köpa ICA:s färdiga ärtsoppa)