

# Anton & Anton

ELOKUUSSA SESONGISSA PELTOHERNE  
I AUGUSTI ÄR SLÄPÄRT I SÄSONG



## APPOSET

4 annosta

- 2 litraa peltohernepalkoja
- suolaa
- voisulaa

Huuhtele palot ja keitä niitä suolalla maustetussa vedessä 20 minuuttia eli kunnes ne ovat pehmenneet. Kaada palot lävikköön, valuta ja tarjoa heti voisulan kera.

Apposet saa syödä sormin. Dippaa kokonaista palkkoa voisulassa ja vetäise hampaitten välissä herneet niin että ainoastaan palon kovat osat jäävät.

## SLÄPÄRTER

4 portioner

- 2 liter hela åkerärter
- salt
- smält smör

Skölj ärterna och koka i saltat vatten i 20 minuter eller tills de är riktigt mjuka, men inte faller sönder. Häll av kokvattnet i ett durkslag och servera genast med smält smör.

Släpärter får ätas för hand. Doppa hela släpärter i smält smör och dra mellan tänderna så att endast de hårda delarna (ryggrader och skidan) blir kvar.