

Franske ærter	1 portion	
stegfedt	○	1 Steg på pande.
baconern	● 40 g	2 Gå videre når brun farve.
syltede perleløg	● 50 g	3 Kom på panden.
ærter	● 100 g	4 Rør rundt med mellemrum.
salt	○	5 Færdig når ærterne er færdigstegt.



Serveres varm.

Ingrediensernes proportioner er ikke så vigtig. Det er fint at lave denne ret på øjemål.

Opskriften giver en lille portion, som passer til en frokostret eller som tilbehør.

Franske ærter er bedst med store søde ærter. Er ærterne for fine (små) har de en lidt stikkende smag der ikke passer til denne ret.

Ærter købes ofte frosne. Husk at beregne tid til at tøm dem op. Syltede perleløg kan købes i glas. Hæld væsken fra før du kommer dem på panden.

TIP: Man kan lugte når retten er færdig. Det er når ærtelugten er væk.