


# Culinar erter russiske ferdig kokt 220 g

## Tradisjonsrikt tilbehør til vilt.

Russiske erter har lang tradisjon i norsk og internasjonal matlaging, og er ansett for å være det mest eksklusive tilbehør til alle typer viltretter. Russiske erter er en del av norsk matkulturhistorie og er blant annet beskrevet i Stor Kokebok av Henriette Schønberg Erken tidlig på 1900- tallet. Produksjon av russiske erter har foregått med en helt spesiell prosess slik at den fremkaller de helt spesielle og karakteristiske aromastoffene som kjennetegner russiske erter. Disse ertene er ferdig kokt og klare til bruk, produsert i Sannidal ved Kragerø.

| | |
|---|---|
| **Produktnummer** | 220109 |
| **EPD-nummer** | 4853826 |
| **Antall i kartong** | 6 |

* 4 8 5 3 8 2 6 *

Russiske erter er klassisk tilbehør til vilt, men du kan også sette en ekstra spiss på måltider med kalv, oksestek, kalkun og lam. Prøv også russiske erter til lutefisk. Varm opp ertene med litt vann, smør og sukker, eller varm ertene i sausen. Ønsker du en spennende smaksvariant kan du også tilsette litt Sherry mot slutten av koketiden.

Ertene har en litt søtlig, fyldig og aromatisk smak.