

Hernepereesupp suitsukoodiga

400 g suitsuseakooti
800 ml vett
2 küüslauguküünt
Pool loorberilehte
100 g sibulat (üks keskmise suurusega sibul)
15 g võid
800 g külmutatud rohelisi herneid
Soola maitse järgi



1. Kui suitsukoot on liiga suur, siis võid selle lõigata kaheks või kolmeks enam-vähem võrdseks tükiks. Pane suitsukoot võimalikult väiksesse potti ja kalla üle külma veega, nii et koot oleks üleni vee all. Lisa loorber ja küüslauk. Kui vesi hakkab keema, siis vähenda kuumust. Eemalda tekkinud vaht vahukulbiga.
2. Puhasta sibul, haki peeneks ja hauta võis madalal temperatuuril 10–15 min. Tõsta kulbiga keeduleent pannile, sega maitsete ühtlustamiseks ja vala hautatud sibul suitsukoodi keeduvette.
3. Keeda kooti pehmenemiseni (umbes 1 tund).
4. Tõsta liha vahukulbiga potist kaussi ja jäta jahtuma.
5. Kurna leem läbi sõela teise potti.
6. Vala kuum puljong kannmikserisse ja lisa külmutatud herved ning purusta mõni minut ühtlase püree saamiseni. Vajadusel suru püree läbi sõela, et hernekestad eemaldada.
7. Vala supp potti, las keema tõusta ja lisa vajadusel soola.
8. Puhasta jahtunud suitsuseakoot kamarast, pekist ja kondist (serveerimiseks on vajalik ainult liha). Rebi liha väiksemateks tükkideks.
9. Serveeri suppi koos rebitud suitsukoodilihaga. Kaunistada võid hernevõrsete või muu aias leiduva meelepärasega.

Retsepti autor Taigo Lepik