



Hernesupp Aki Wahlmani moodi

Aki Wahlman: "Klaas valget veini teeb traditsioonilisest hernesupist luksusliku hõrgutise."



2,5 l vett
500 g kuivatatud herneid
500 g suitsusinki või -kooti, peekonit vms
sibulat
2 kõögivilja- või lihapuljongikuubikut
soola ja pipart
1 tl kuivatatud või 1 spl värsket majoraani peenestatult

1. Leotage herneid üle öö, kallake siis leotusvesi ära ning loputage ja nõrutage herved.
2. Pange vesi potti ja lisage herved. Hakkige sibul ja lisage see koos puljongikuubikutega potti.
3. Laske madalal kuumusel 2–3 tundi keeda.
4. Tükeldage liha ja lisage see supile. Suitsukoodi kasutamisel pange see juba koos herneltega keema, et anda supile maitset. Tõstke suitsukoot potist välja, kui herved on pehmed, eemaldage liha kondi küljest, tükeldage ja lisage supile.
5. Maitsestage supp endale sobivalt soola, pipra ja majoraaniga.
6. Laske supil enne serveerimist veel korra keema tõusta. Maitske ja vajaduse korral maitsestage veel. Serveerige koos sinepi ja rukkileivaga.