**Flesk og duppe med ertepuré**

Både flesk og duppe og flesk i duppe er veldig god middag. Kan serveres med kålrotstappe, rotstappe, sellerirotpuré eller som her, med ertepuré. Alle varianter er godt, syns nå jeg da. Serveres med kokte poteter og ev. tyttebærsyltetøy.

**Du trenger**

(Til 2 personer)

Ca. 400 gram lettsaltet sideflesk

2 ss smør

2 ss hvetemel

3-3.5 dl melk

2 ss smør til steking

Salt

Hvit pepper

Muskat

**Ertepuré**

175 gram frosne erter

0.3 dl melk eller fløte

0.5 ts sukker

Cayennepepper

Salt

Pepper

**Slik gjør du**

Sett potet på kok

Kutt opp sideflesket i ønsket tykkelse. Ca. 0.5 cm eller litt tykkere.

Smelt smør i en panne eller kasserolle. Rør inn hvetemel og spe med melk i med du rører. Du vil ha en ganske tykk hvit saus. La småkoke i 5 minutter.

Stek kjøttet på begge sider i en panne med smør. Hvor godt stekt er opp til deg. Noen vil ha det sprøtt, noen vil ha det litt mykere. Jeg bruker godt med smør, for fettet skal i sausen etterpå.

Men først smaker du til sausen med pepper og muskat. Så har du i stekefettet. Så smaker du til med salt. Dumt å smake sausen med salt først. Flesket kan være salt for mange, pluss smøret da.

Kok opp erter med litt fløte og sukker. La småkoke to minutter

Kjør blandingen med en stavmikser. Smak til med krydder

Da er det bare å servere