

ca 2 dl kokta gråärter (eller bondböner)  
2-3 vitlösklyftor  
färsk ingefära (ung. lika mkt som vitlök)  
färsk chili (vi odlar egen) efter smak (jag tog en liten medelstark)  
1 citron  
rapsolja  
salt

Riv ingefära, finhacka vitlök och chili och blanda till en pasta. Fräs på medelvärme i lite rapsolja några minuter. Lägg i gråärterna och låt dem bli genomvarma. Pressa citronen över det hela och smaka av med lite salt.