

Samlet oversigt over smagen af de danske bælgfrugter

Sort	Farve/form	Sensorisk vurd.	Anvendelse
Hestebønner			
Nakka	Lys gråbrun Rund/let aflang	Let bitter God syre Lidt tyndere skal Helt blød og cremet Meget stivelse Duft af mørke bær	God til udblend Udkoger godt Uden skal god til mos og sovser
Gl. Emilia	Lys gråbrun Rund/let aflang	Let bitter Mild smag Tyndere skal Let sødme	Blender godt ud
Bolivia	Lys grå-brun Aflang	Let bitter Tyk skal m bid God mængde tørstof Fast kerne Hyldebær aroma Nødde-smag	God til hak
Bobas	Lys grå-brun Aflang	Høj bitterhed God syre Tyk skal m bid Cremet kerne	God til blend/mos
Ghengis	Lys grå-brun Aflang Forskel på farve og str	Bitter skal Cremet kerne Tyk skal m syre Bider i tungen/syre	God til Blend/mos
Trumpet	Lys grå-brun Aflang	Mild smag Hård/tyk skal (solid) Cremet kerne	God til gryderetter
Birgit	Lys beige	Bitter hård skal Meget cremet indeni Relativ kort kogetid (45 min.)	God til at bevare konsistens – god til kødhakker
Daisy	Rødlig farve	Bitter tyk skal Bitter tør kerne	Rigtig god til at blende, da den opsuger meget væske. F.eks. humus
Fanfare	Bleg lyse grågrøn	Smager ikke godt – dyrefoder (våd hund og tank) Tynd skal Koger let ud	Bør ikke bruges

		Cremet og saftig	
Apollo	Mørkekrøde	Skallen sprænger Meget tydelig duft af hyldebær Skal bitter Kernen sødlig Saftig, men lidt tør i munden efterfølgende	Holder godt fast på skallen God til gryderetter og til hak
Avalon	Lys beige	Duft af hyldebær, gæret frugt Prikker på tungen Meget bitter Meget hård skal Tør kerne	God i gryderetter som f.eks. chili con carne. God til hak
Alexia	Brunlig lys farve	Meget sprækket ved kogning Sødlig duft – valle, fermenteret Hård skal Blød indeni Meget bitter skal	Kan fungere i afskallet form eller til hak
Gl. Sunrise	Lys, gulliggrøn	Mild Let bitter Tynd skal Crement kerne Saftig	Blendes glat ud som pure, suppe mm.
Granit	Uens i farve Lidt rødbrune	Ikke god Saftig Tør Tydelig duft af hyldebær Meget bitter smag Kernen er tør	
Bioro	Kogevand Kalamari-farvet	Noter af brændt, fermenteret og spiret korn Noter af chokolade og øl Kernen tæret kastanje Hård skal intakt	Bruges til rugbrødsdej Chokolade dessert Kager
Nanoux	Små hestebønner og meget ensfarvede brune	Duft af fermenterede bær Kostald Ser meget delikate ud Meget små i størrelsen Hårdt bid, men lille og lækker	Holder bid ved kogning – godt til gryderetter God til blanding med brune ris
Hangdown	Kæmpe frø Smukke flade frø Som kammuslinger	Duftnoter af druesaft og mørk øl Hvis man afskaller, smager kernen som valnødder Skal meget bitter og stor, derfor bør afskalning overvejes	Kan hakkes kolde som valnødder i pesto, kage og lign.
Eleanora	Store og flade frø Lille kammuslingstørrelse	Duf af druesaft og mørk øl Kastanje farve når kogt Mild nøddeagtig smag Smager som mandler Crement mild kerne Skal meget bitter	God til grov mos God til flækkede afskallede bønner

Augusta	Helt lilla – hyldebærsaftfarvet Kalamari-farvet	Holder skallen fint Tydelig duft af hyldebær Smag af hyldebær, bagt kartoffel Kastanje agtig/cremet inden i Solid skal (positivt)	Udnyt at vandet bliver lillarødt
Ærter			
Ingrid	Gul Lidt flad	Flot gul farve Fast og tør Solid Let grynet Sødlig/ majs/ smør Let bitter Suppe smager af kylling	Tynd skal Holder form Taber skallen ved lang kogning Længere udblødning og kogetid end de andre gule ærter
Bagoo	Gul Lille, rund	Let bitter Fast, let grynet Lidt tyk skal Smager bedst kogt Noter af kylling Grønsag/græs	Fin, lille rund ært Holder formen i gryderetter og fin i salater eller kogt sammen med ris.
Arwena	Gul	Fin gul farve God bitterhed Rigeligt tørstof Udblødte ærter knasende og sprøde	Lang udblødningstid
Flamingo pink	Orange	Smuk farve der dog blegner noget ved kogning Cremet Ananas noter/gul frugt Let bitter Sødme Tynd skal	Koger godt ud Smuk farve til cremer og smørelse
Bluetime	Grøn	Dejlig ærtesmag (i de udblødte ærter var især de grønne meget velsmagende) Konsistens i de grønne fin og saftig, i de gule let melet. solid	Uens kogetid Grønne og næsten gule ærter sammen Mos-bar, men let grynet
LS102	Grå-grøn	Fin lille ært Holder form og farve/ solid God syre og let bitterhed fra skallen KUN udblødt er den meget bitter og tør	Smukt udseende, godt til salater og retter hvor ærten er synlig Fin til gryderetter... god til den perfekte mundfuld
Black Badger	Brun	Fin, mørk Nødde-aromaer	Uens str. Skal udbløde længe

		Koger lidt ud Cremet konsistens Tynd skal Velsmag og balance ml skal og kerne	
Red Fox	Brun	Fin brun farve Saftig kerne Dejlig tyk og let bitter skal /solid Meget skal ift kerne... dejligt KUN udblødt er ærten bitter og tør (godt til ex fars)	Lang kogetid God til blendning Skallen giver struktur og smag til massen. Ikke så sød som ex blendede gule ærter
LS101	Brun	Stor brun ært Mørk, tynd skal m chokolade noter Cremet fast kerne Krydret smag Stor velsmag Umami KUN udblødt er den tør og meget bitter	Uens str Skal koge længe Blender godt ud
Brunært Nakskov	Brun	Stor ært Lyst udseende Masser af kerne ift skal Mild bittersmag God frisk ærtesmag...IKKE sød Blender godt ud KUN udblødt saftig og let bitter, tynd skal god syre	Kort kogetid Virkelig god suppe Kunne være god som ærtemel?!
Lollandsk Rosin	Brun	Stor lys brun ært God bitterhed Kakao-noter Let grynet kerne Balance mellem skal og kerne KUN udblødt, bitter og meget tør	Holder formen godt ved kogning/solid
Manager	Stor ært – Svag gullig	Våd halm, ikke så meget smag Meget mild smag Skallen bliver på ærten Tør i konsistens	God til mel
Batuda	Stor, svag gul	Duft af bagt kartoffelskal Smag af guleærter Meget sød kogt	God til mel God i retter, hvor den gerne må koge ud.
Octavia	Dobbeltfarvet – grønne og gulgrønne frø	Kogte forskellige farver Ligner næsten en lille oliven Duft af sød valle Sød og let bitre noter Kylling umami	Kunne bruges i tartelet – kylling noter Dejligt bid og god eftersmag Kernen meler helt ud efter bid
Greenway	Meget flot grøn farve - mellemstørrelse	Både gule og grønne Dufter af frisk valle Associationer til r	God i fars God til at hakke og vende i kage eller brøddej

		Dejlig umamismag der bliver hængende i munden. Bevare sin struktur Skal og ært deler sig	
Banchee	Store grønne ærter Edemame størrelse	Grøn Duft af sød valle og kartoffel Sødlig og mild kartoffelsmag Tyk skal på Faste i strukturen når man spiser dem Gryner tørt i munden	Grøn ærtemel
Sirius	Flerfarvet orange, gråbrun, meleret	Helt mørkebrune som Nicoise-farvede Duft af frisk muld Mild lækker umami-sødme Melet/cremet konsistens Skal kan være lidt sej	Kan bruges som en mos men kan også spises selvstændigt
Trendy	Beige – meget rund	Majsfarvet når kogt Sødlig valleduft Smagen er vinterkartoffel Kogevandet har muskatnøddetoner Solid Skal og kerne hænger godt sammen	Sovs-kartoffelmos God til afskalning, fordi den er rund
Astronaut	Beige og rund	Smager ikke godt Giver kløe i ganen Måske partiet ikke var ok ved smagning	Ikke bedst egnet
Mytic	Små -ensartet orange skær	Valle, kostald Ikke så god – dyrefoder Hår og tør Skal og kerne hænger sammen	Ikke bedst egnet
Tip	Fine gule – stor og rund	Duft af grillet squash Mild ærtesmag Taber skal ved kogning Koger ud Lidt vandet i munden	God at bruge i retter hvor man ønsker ærtejævnings-effekt og mild ærtesmag.
Javlo	Lidt orange – stor ært	Duft af sød valle Smager ikke af meget Meget udvandet	Til industri, med neutral ærtesmag
Mecenas	Gul – stor og rund	Noter af ærteskud, kartoffelvand og sød valle Saftig Taber skallen og deler sig	Egnet til flækært mm.
Douce Provence	Grøn ært	Facon som en edemame bønne Flot grøn ært farve Sødlig smag Grøn asparges/frisk ært	Kan bruges som grønne ærter

		Saftig Har potentiale i køkkenet Mængde af skal og fyld passer godt til hinanden.	
Rapido	Grøn	Store og runde Ligner alm. grønne bælgærter efter kogning Duft af valle, let fermenteret Mild i smagen – melet ært og kartoffel Solid skal	Bruges hvis lidt eller ingen smag ønskes
Wonder Von Kelvedon	Tofarvet – store gulgrå eller grønne	Grågrønne når kogt Lidt melede Mild i smagen Popper ud af skallen ved kogning	Hakket og vendt i fars Mel
Norli	Lille fin ært	Meget runde og ensartet ært efter kogning Lysegule/grålige Lugter af surdej Meget milde i smag Tørre i konsistens og holder formen Skal og kerner hænger godt sammen	Ærter på dåse (forslag) Gode i gryderetter Mild ærtemel
Pandora	Kuglerunde og små	Små gule perler Sød duft af valle og Ghee Krydderet eftersmag Cremet i konsistens	Virkelig god i retter, hvor man ønsker små hele ærter. Salatter Gryderetter
Nischkes	Lille grønbrun og ligner madagascar-peber	Noter af kakao Nøddesmag og kastanier Fedmehed og cremethed i smagen God konsistens	God i gryderetter Salatter Ærte-otto
Arkta	Lille ært - Olivenfarvet	Noter af kakao, æggeblomme og Rooibush Blød og cremet Kraftig skal	God i gryderetter Salatter God i rødbedesalat Mayonæse
Linser			
Laird	Gul stor	Saftig Krydret (let peber) Koger godt ud Smagfuld kogelage	God til supper og sovser, hvor linsen skal blendes ud.
CDC Greenstar	Gul Stor	Let melet Lidt flad i smagen, men mere smag end i sidste smagning Bitter skal/fast skal Kernen koger godt ud	Måske god til mel

		Let æggearoma	
CDC Marbel	Grøn lille	Rødlig-grøn linse Holder farve ved kogning... fin!! Solid Noter af brunet smør Umami Godt bid	Fantastisk at hakke til farser Stegte i grønsagretter Som mel i brune småkager God smag i brød
Anicia	Grøn lille	Lille grøn linse Lysere grøn ved kogning Holder form/bid Smag af friske ærter Pebersmag Let æggearoma	Som CDC Marbel
Rosana	Brun (orange) Lille	Smuk orange ved udblødning... farve forsvinder ved kogning Mild smag Let cremet Sødlig... gulerod Let ærtebitter	
Flash	Brun mellem	Brun med gul kerne Holder form og farve ved kogning Mild smag som kogt kartoffel Let peber	
CDC Coral	Brun (orange) ml	Brun med orange kerne... mister lidt farve ved kogning Cremet konsistens Koger godt ud Æggeblomme-aroma og konsistens Let bitter	
CDC Redcoat	Brun (orange) ml	Medium brun-orange linse Holder fin farve ved kogning Let bitter/kogt kartoffel Solid/godt bid Æggeblomme-aroma	
Beluga	Sort lille	Helt sort tørret, men ændres til grønlig/tangfarvet ved kogning. Holder form ved kogning m let bid Noter af tang og peber Let syre Umami	God smag til både salater, supper, gryderetter og farser God kontrast til mørke rodfrugssalater ex rødbedesalat med solbær og sorte linser
CDC Indian Head	Sort lille	Mørkegrød linse... ændres til brun/army ved kogning Holder form v kogning Noter af røde bær og god syre Tydelig og frisk umami	
CDC Kermit	Lille gul	Gul i farven Tyk skal Kogt kartoffelsmag Neutral smag	Mel Fast i gryderetter og salater uden smag I salater pga. den fine farve

		"begynder linse" Kogefast	
Delta	XXL størrelse – lys grøn	Fed ny kartoffel Noter af mandel Der er mere fylde end skal (sjældent ved linser) Grynet og lidt tør – bliver hængende i munden	Vil egne sig til afskalning Kan generelt hvor større størrelse ikke gør noget
Elsa	Stor flad lysegul	Svag grønlig Æggehvide Flad kartoffelsmag Let bid Lidt tør og grynet	Mel God til at koge ud i supper og sovser
Flora	Meget lille rød orange	Kartoffelmos, æggeblomme, fedme og sødme Koger lidt ud Fin med skal på	"Mayonæse" God i blandede supper og sovse Fin til salater
CDC Carmine	Brun rød - mellem størrelse	Orange kerne Udblødt: Smag af gulerod og friske ærter Kogt: Noter af kakao og sort peber Godt bid og konsistens	Udblødt i salater Kogt i f.eks. frikadellefars eller kartoffelmos Samt alt andet

Kikærter

Elmo	Sort	Mørk skal Dufter let brændt Svampe aroma Umami/asparges Meget tørstof	Tynd skal der bliver siddende på ærten God i salater God mængde tørstof. God til at opsuge væske og smag
Amorgos	Gul	Cremet og fast/godt bid Let sødlig Hvide asparges Nødde-aroma Lage smager af æg	Optager meget væde God til salater Blender godt
Flamenco	Gul	Fast og godt bid Saftig Kylling aroma	Som Amorgos
Elixir	Gul	Noter desværre forsvundet... Smager igen og vender tilbage	!!
Analisto	Gul - lille	Mild Ærte-duft, let muld Blid ærte- og æggehvidesmag Let sødme Fast smøragtig konsistens Tynd skal	God i gryderetter Salater Hvor man ønsker hel kikært Optager smag fra andet
CDC Orion	Gul	Duft af asparges og muld	Mange anvendelser

		Tykkere skal med Grøntsagskonsistens (ikke melet) Let æggeblomme-smag Noter af smør og nødder Holder smag og konsistens	Kan hakkes som nødder og som større stykker i retter, fars
Sokol	Lille gul - meget rund	Smager af brunet kylling, hasselnød og eftersmag af smør Kogevandet smager af stærkt af stegt kylling/hønse fond	God til gryderetter Udblødes og tilberedes i retten
CDC Leader	Gul - hasselnødstørrelse	Ligner og smager af hasselnød Umami og kylling Fast konsistens	God til gryderetter Udblødes og tilberedes i retten
Reale		Ligner og smager af hasselnød Umami og kylling Den mest faste konsistens af smagte kikærter	
Gavdos	Ekstra spidse - mellemstørrelse	Noter af nye kartofler, asparges og æg God fast konsistens	Salater Vendt i