

BRÆNDENÆLDESUPPE



Til 4 personer:

- 1 løg
- 1 spsk. olivenolie
- 500 g kartofler
- Hvidløg eller ramsløg
- 1 liter vand
- 2 terninger grønsagsbouillon
- 100 g brændenælder
- Salt og peber og lidt citronsaft

Skræl kartofler og skær dem i tern på 1×1 cm.

Hak løg fint.

Skyl brændenældebladene og lad dem dryppe af i et dørslag.

Varm olien i en gryde og svits løg og hvidløg. Når løgene er klare, tilsættes tern af kartofler sammen med vand og bouillonterninger. Bring det i kog og lad det simre i 10 minutter.

Tilsæt brændenældebladene og kog dem med i 5 minutter.

Mærk efter om grønsagerne er bløde.

Blend suppen jævn med en stavblender.

Hæld din brændenældesuppe tilbage i gryden igen og varm den op sammen.

Smag suppen til med salt, peber og citronsaft og servér den rygende varm.

Velbekomme!

