

Nässelsoppa

Till 4 pers.

2 liter späda nässlor

2 msk gräslök eller finhackad gul lök

2 msk smör

1 liter grönsaksbuljong

1 dl vispgrädde

- Rensa bort de grövsta stjälkarna från nässlorna
- Skölj noga i kallt vatten
- Koka nässlorna i lättsaltat vatten (0,5 tsk/lit.) i 5 minuter och sila bort spadet.
- Krama ur nässlorna och fräs med löken i några minuter i en kastrull.
- Späd med buljong och mixa
- Koka sakta i 3-4 minuter
- Tillsätt grädden och smaka av med salt och peppar

/MA