

på tallriken

Ljuvlig skånsk nässelsoppa



4 personer:

3 l nyplockade nässlor
2 charlotten lökar
1 knippa gräslök – spara lite hackad till
dekoration
2 msk smör
2 msk vetemjöl
8 dl vatten
2 grönsaksbuljongtärningar
ca 1 tsk salt
1 nypa vitpeppar
1½ - 2 dl crème fraîche

Tips att serva till:

Ett gott bröd med lite olivolja och havssalt eller
knaperstekt bacon..

Vi hade vaktelägg men ett porcherat ägg är inte
dumt det heller...

Gör så här:

1. Ansa nässlorna och skölj väl, kör i mixer med lite vatten och låt rinna av i sil.
2. Bryn löken och nässlorna samt gräslöken glansigt i en gryta, strö på mjölet och rör om.
Lägg i tärningarna och slå på vattnet.
Låt koka i ca 15 minuter.
3. Klicka i crème fraîche och kör runt med stavmixer till soppan blir lite krämig.
Smaka av med salt och vitpeppar.