

MAMMA ANITAS NÄSSELSOPPA 6 pers

3 liter nyplockade nässlor

3 stora scharlottenlökar

6 buljongtärningar

3 liter vatten

Gräslök

Creme fraiche

3 liter nyplockade nässlor kokas i lättsaltat vatten ca 5 min. (lättsaltat vatten - ca 2 msk salt till 3 liter vatten)

Lyft upp i sil och krama ur vattnet. Hacka grovt.

Finhacka 3 stora scharlottenlökar och stek försiktigt tills de blir blanka.

Koka upp 3liter nytt vatten och lägg i 6 st grönsaksbuljongtärningar och de grovhackade nässlorna.

Låt koka några minuter och salta, peppra efter smak.

Red till önskad konsistens. (vetemjöl/maisnamjöl i vätska)

Servera med hackad gräslök, nykokta ägg och creme fraiche.