

Nässel- och spenatsoppa



4 portioner

1 l späda nässlor
 1/2 l färsk spenat
 4 schalottenlökar
 2 vitlöksklyftor
 2 tsk hela anisfrön
 2 kvistar finhackad timjan
 1 lagerblad
 1 dl torr sherry
 1 l kalv- eller hönsbuljong
 1 skiva rökt fläsk
 smör till stekning
 100 g rumsvarmt smör
 1/2 msk saft av citron
 salt och peppar

Exempel på garnityr:

4 kokta ägg eller vaktelägg
 1 knippe lättkokta färska sparrisknappar
 kokta broccolibuketter
 rökt ål
 rökt lax
 knaperstekt bacon
 gräslök

Rensa och skölj nässlorna och spenaten. Ta av bladen men spara stielkarna. Förväll nässelbladen och 2/3 av spenatbladen i kokande vatten i ca 30 sek. Häll av vattnet och lägg bladen i isvatten ett par min. Ta upp och ställ åt sidan så länge.

Skala och hacka schalottenlöken. Skala och hacka vitlöken. Fräs lök, vitlök, kryddor och spenat- och nässelstielkar i smör i några min. Slå på sherryn och buljongen och låt allt sjuda i ca 30 min. Sila ifrån buljongen och släng det övriga. Hit kan soppan förberedas.

Lägg de förvällda nässel- och spenatbladen i en mixer med smöret och citronsaften. Slå på den kokande buljongen och mixa. Sila soppan och häll tillbaka den i kastrullen. Strimla och tillsätt de återstående spenatbladen och ge soppan ett uppkok. Smaka av med salt och peppar.

Servera helst i varma tallrikar direkt. Garnera med det garnityr du valt samt ev. ostgratinerade trekanter av vitt bröd.

Under 2010 inledde vi ett samarbete med stjärnkocken Leif Mannerström. Det är han som har skapat recepten till de maträtter vi serverar i 1 klass ombord på X 2000.