

Klassisk nässelsoppa

För 4 personer

2-3 liter små nässlor (gör inget om det är mer)

ca 1,5 l vatten

2-3 grönsaksbuljongtärningar

2-3 msk smör

3-4 msk vetemjöl

gräslök

ev ½ dl grädde

hårdkokta ägghalvor

Skölj nässlorna i rikligt med kallt vatten flera gånger. Plocka bort stickor och vissna grässtrån som flyter upp. Nyp bort de grövsta stjälkarna

Koka nässlorna i vattnet ca 10 min. Häll upp nässlorna i ett durkslag. Spara kokvattnet. Tryck ur vattnet i nässlorna t ex med en slickepott. Låt dem svalna och stjälp upp "kakan" på en skärbräda. Hacka nässlorna lite lagom när den har svalnat. Det enklaste är att skära kakan i små kuber – fort och lätt!

Knåda ihop en kula av smör och vetemjöl. Blanda med en gaffel i en liten skål, rulla sedan en kula med händerna. Koka upp nässelspadet igen och lägg i buljongtärningarna och redningskulan. Rör med en visp till kulan har lösts upp. Låt småkoka ca 5 min. Häll sedan tillbaka nässelhacket. Häll ev i en gräddskvätt. Lägg i gräslöken, gärna de första stråna som kommit upp i gräslökstuvan.

Servera med ägghalvor. Skivade rädisor är också gott att ha i.

Smaklig måltid!