



Brændenældesuppe

Ingredienser:

- 1 dl. olie
- 1 spsk. smør
- 2-3 løg
- 1½ l vand tilsat afkog af urter, alternativt urtebouillon
- 1½ l brændenælder (tag helst de øverste eller nyeste skud)
- 1-2 håndfulde ramsløg
- Nogle blade skovsyre
- 2 dl. fløde
- 1 pk. ristet bacon i tern
- Revet parmesanost

Fremgangsmåde:

Brændenælderne skoldes og skylles grundigt sammen med de andre urter. Løgene svitses kort i olie og smør. Bouillon og de fintsnittede urter kommes i og koges i 25-30 min.

Suppen smages til med fløde og salt.

De ristede bacontern tilsættes og der garneres med revet parmesanost.

***** Husk at rydde op og vaske op efter Jer*****