

Brændenælde-suppe med kartofler



Sådan laver du brændenældesuppe med kartofler.

Start med at sætte vand over i en gryde på bålet.

Skræl kartoflerne, og skær dem i små tern ca. 1,5 X 1,5 cm og put dem i gryden.

Hak løget fint og put løg og bouillon i gryden.

Find et godt sted med brændenælder. Pluk de nye skud og blade.

Skyl brændenælderne godt og pil bladene af stænglerne.

Hak brændenælderne fint.

Når kartoflerne er i kog og er på vej til at blive møre, hælder du brændenældeblandingen i suppen og lader det koge 10 minutter.

Suppen må gerne stå og simre ved bålet indtil I er klar til at spise den.

Opskrift til ca. 10 personer:

- Ca. 15 dl blade fra brændenælder måles af efter de er skyllet og dermed er kompakte. (unge skud eller topskud og blade – ikke stænglerne)
- ½ kg finthakket løg
- 4 l vand
- 1,5 kg kartofler
- 1 glas med bouillon pulver, så det svarer til 4 liter
- Salt, afhængig af hvor meget kommer fra bouillon.
- peber

Redskaber:

Plastikposer (fryseposer) til at tage på hænderne

Kurv eller pose til brændenældern

TID: Tænd bålet 2 timer før I skal spise.

Opskriften er udviklet med udgangspunkt i opskrift fra www.skoven-i-skolen.dk hvor også foto er hentet fra.