

Recept på **Klassisk nässelsoppa** ur Anna Bergströms; Annas mat, Stora kokboken.

Hur mycket nässlor man vill ha i en nässelsoppa är förstås en smaksak. Själv vill jag ha soppan alldeles grön, dvs. fylld med hackade nässlor. Och gärna en och annan liten nässla hel, så att man ser att det verkligen är fråga om en primör...

Till soppa för 4:

2 liter små nässlor eller toppskott av

nässlor

1 ¼ liter vatten

1-2 buljongtärningar

2 msk smör

3 msk vetemjöl

ev. några strån gräslök och

(1/2 dl grädde eller 1 dl mjölk)

Skölj nässlorna väl i rikligt med kallt vatten. Man kan lägga ner dem i en stor balja och vispa runt med handen så att eventuellt skräp sjunker till botten. Ta bort de stjälkar som ser riktigt grova ut. Koka nässlorna i högst 15 minuter. Lock på kastrullen. Låt därefter nässlorna svalna och ”krama ur” dem. Hacka dem med kniv på en skärbräda. Det är enkelt, tar bara någon minut. Knåda ihop en kula av smör och mjöl. Kan blandas i en kaffekopp. Koka upp nässelspadet igen och i med buljongen. Låt buljongtärningen smälta och lägg också i smörmjölkulen. Rör om väl och låt soppan småkoka 5 minuter. I med nässelhacket och kanske en gräddskvätt. En del tycker om riven muskot i soppan. Och sist men inte minst kokta lantägg, för nu på våren börjar våra höns värpa igen. Skär äggen i halvor och lägg dem i soppan!

Nässlor för frysen:

Skölj och förväll nässlorna i vatten ca 5 minuter. Häll av spadet och låt nässlorna svalna. Hacka dem ganska grovt. Lägg dem i små frysförpackningar, (som naturligtvis måste vara helt kalla innan de hamnar i frysen)