

Supper - 3 personer

Brændenældesuppe

Ingredienser

5-8 dl vand

½ dl raps eller solsikke olie

3 stk finthakkede zittauerløg

2 fed finthakkede hvidløg

1 dåse tomater

1 stk grøntsagsbouillon tern

1 tsk groft salt

Friskkværnet peber

evt. en sjat fløde

1 nævefuld friske topskud af Brændenælder

Forberedelse

Hak zittauerløg og hvidløg. Skyl og grovhak topskud af brændenælder.

Tilberedning

Steg løg og hvidløg i olien ved lav varme i ca. 5 min. - eller til de er klare.

Tilsæt dåsetomater og vand til 2 cm under kanten af gryden.

Herefter bouillon tern, salt og peber. Kog under låg i ca. 10 min.

Tilsæt topskud til suppen sammen med fløde og kog suppen i yderligere ca. 2 min.

Smag den til med salt og peber.

Servering

Man kan med fordel have lavet fladbrød, eller bagt et brød på Omniaen, og dermed øge retten til 4 personer.