



Brenneslesuppe

En god og næringsrik suppe.

Av: Ingunn Bakken
Publisert 9. juni 2012 - 23:40

Vanskelighetsgrad

Lett

Tilberedningstid

20-40 min

Antall personer [Endre](#)

Ingredienser

- 2 ss** olivenolje
- 1 stk** løk
- 1/2 stk** purre. liten
- 1 fedd** fedd hvitløk (kan sløyfes)
- 1 stk** potet (skrelt og skåret i biter)
- 1 l** hønsekraft eller buljong
- 300 g** ferske brennesleskudd
- 1 1/2 dl** fløte
- ukjent** salt og pepper
- ukjent** fjellurt kryddergrønt (kan sløyfes)
- 4 stk** egg

Fremgangsmåte

- Varm oljen i en gryte og fres løk, hvitløk, purre og potet i 2 minutter
- Ha i kraften og la suppen koke opp.
- Tilsett brennesleskudd og la suppen koke 15 minutter.
- Mos suppen med en stavmikser
- Rør i fløte, kok opp og smak til med salt, pepper og Fjellurt kryddergrønt.

Samtidig med dette hardkokes 4 egg. Disse skrelles og deles i to. Suppen serveres i dype tallerkener og 2 halve egg legges i.

Notater

Tips: Hvis en ikke har tilgang til brennesle, kan en erstatte denne med spinatblader.

Type rett: Middagsretter

Lag: Hedmark