



[www.vartskafferisverige.se](http://www.vartskafferisverige.se)

## ***Kunglig Nässelsoppa (4 port.)***

*1½ l späda nässlor, 2 msk smör, 2 msk vetemjöl, ½ l buljong,  
½ l nässelspad, 1 rågad msk finhackad gräslök alt riven muskotnöt  
salt, nymalen svartpeppar, 4 hårdkokta ägg.*

*Skölj nässlorna väl. Koka upp 1 l vatten och lägg i nässlorna.*

*Låt dem koka ca 5 minuter. Sila av spadet och spara det.*

*Skölj kastrullen och sätt den på värmen igen.*

*Smält smöret och vispa i mjölet.*

*Låt det fräsa tillsammans i 1 minut utan att ta färg.*

*Fyll på med nässelspad och buljong, lite i taget under kraftig vispning.*

*Koka upp och låt koka på svag värme i ca 10 minuter.*

*Hacka under tiden de urkramade nässlorna.*

*Lägg hacket i kastrullen och koka ytterligare 3 minuter.*

*Smaka av med salt och peppar och tillsätt finhackad gräslök alt riven muskot.*

*Servera med kokta ägghalvor eller prinskorv.*

*Finskivade rädisor är också gott till.*