



BRANDNETELTOPPEN SOEP.

Als je verse brandneteltoppen wilt gebruiken, neem een emmertje en een schaar en een paar latexhandschoenen mee. Gebruik **ALLEEN** de 4 bovenste blaadjes en het dichte bladtop. Dit dan afknippen en het harde bladsteel gedeelte weggooien.

Nodig:

225 gram brandneteltoppen.

1 liter groente bouillon.

450 gram aardappelen.

50 gram boter.

Scheutje kookroom.

Peper en zout.

BEREIDING:

Kook de aardappelen samen met het bouillon tablet gaar (ca 25 minuten). Voeg eventueel weer wat water toe om het tot een liter aan te vullen.

Ondertussen de brandneteltoppen wassen en droogslingeren in een theedoek. En daarna grof hakken. Beetje boter in de pan, gehakte toppen erbij doen. 1 minuut snel wokken en daarna bij de aardappelen doen. De staafmixer in het mengsel zetten en pureren.

Peper en zout naar smaak toevoegen.

ZEER BIJZONDER 😊 jammie-jammie.