

Nässelsoppa med kokos och ingefära

Ca 3 liter packade nyplockade nässlor
2 buljongtärningar
5 msk rismjöl eller vetemjöl
lite olja eller margarin
1 liter kokosmjölk
riven färsk ingefära
en nypa socker
1 tsk sambal oelek
salt efter smak

Skölj nässlorna och lägg dem i en gryta med lite kokande vatten. Förväll dem tills de är mjuka. Häll av spadet. (Går bra att dricka som te om man vill!) Mixa nässlorna så de blir helt finfördelade i mixer eller med mixerstav. Lägg i buljongtärningarna och lite margarin eller olja samt mjölet och rör hela tiden så att det blandar sig utan att bli klumpar. Späd med kokosmjölken och låt koka upp tills soppan tjocknar. Blanda under tiden i valfri mängd riven ingefära samt sambal oelek och en nypa socker. Om soppan blir för tjock, späd med ytterligare lite mjölk. Smaka av med salt efter smak. Servera med ägghalvor och ett gott bröd.

Vår vårmat

På våren äts det mycket nässlor i olika former hemma hos oss. Det brukar börjas tidigt på med de första spirande små nässelskotten och sedan hålls det på långt in på sommaren. Denna fantastiska växt som varken behöver sås, rensas, gödslas eller skötas! Det är bara att gå ut och plocka och till råga på allt är den fantastiskt nyttig. Godast är de små skotten och nya späda sådana får vi hela sommaren, om vi ser till att jämna plantorna med marken, när de blir för stora. Vi använder nässlor i olika soppor, stuvningar, bröd, pajer eller varför inte i tjockpannkakan, som då går under namnet "monsterpannkaka" på grund av den ganska läskiga gröna färgen... Här kommer ett smakprov på en variant av nässelsoppa som har serverats hemma hos oss.

