

Brandnetelsoep

Seizoen: lente

Dit heb je nodig voor 4 personen

- 1 grote ui
- Teentje knoflook
- 2 aardappelen
- Olijfolie
- Zout en peper
- 1 l water
- 1 grote bos brandnetelscheuten
- 1,5 dl room
- 1 blokje kruidenbouillon



Figuur 1 Brandnetels (Celien Blondeel)

Dit moet je gebruiken

- Aardappelmesje
- Snijplank
- Keukenschaar
- Houten lepel
- Kookpot
- Mixer
- Klopper

Zo maak je het

- Pel de ui en de knoflook en snijd ze heel fijn
- Schil de aardappelen en snijd ze in kleine stukjes
- Knip met de schaar de steeltjes van de brandnetelscheuten (doe handschoenen aan) en was de scheuten grondig
- Doe een geut olijfolie in een kookpot, fruit daarin 3 tot 4 minuten de fijngesneden ui, de knoflook en de stukjes aardappel
- Doe er de gewassen brandnetelscheuten bij
- Voeg 1 l water en het bouillonblokje toe en breng alles aan de kook
- Laat de soep 5 minuten koken en controleer of de aardappelen gaar zijn. Als ze nog niet gaar zijn, laat dan de soep no iets langer koken.
- Mix alles fijn en breng de soep op smaak met peper en zout
- Klop net voor het opdienen de room eronder

De soep smaakt nog lekkerder als je ze een dag van tevoren maakt. De smaken kunnen zich dan beter vermengen. De room doe je er dan ook pas bij na het opwarmen, dus vlak voor je de soep opdient.