

## NRK Mat



– Du vil bli overrasket over hvor god brenneslesuppen er, sier Lisa Finckenhagen.

FOTO: TONE RIEBER-MOHN / NRK

# Brenneslesuppe

**Når du serverer brenneslesuppe har du også en histore å fortelle. Hvor fant du brenneslene, hvordan var turen? Lise Finckenhagen liker mat med fortellinger og gir deg oppskriften på neslesuppe.**

## OM OPPSKRIFTEN

---

Vanskelighetsgrad: Enkel

**Type:** Forrett/smårett

**Hovedingrediens:** Grønnsaker

**Karakteristika:** Suppe

## INGREDIENSER

---

2-4 porsjoner

- 1 liten løk
- 2 fedd hvitløk
- 2 ss smør
- 1 liter brennesleblader. Bruk unge skudd/blader, brenneslene vokser fort og kan bli trevlete og bitre.
- 6 dl mild kyllingkraft/buljong
- 1 dl fløte
- salt, kvernet pepper og revet muskat

## SLIK GJØR DU

---

**Bruk hansker når du jobber med neslebladene. Skyll bladene i kaldt vann.**

Fres løk og hvitløk i smør i en kasserolle. Rør inn bladene når løken har blitt blank og mør. Fres videre under omrøring til bladene har falt sammen. Tilsett kyllingkraft, kok opp og kok suppen i 5-10 minutter.

Kjør suppen jevn med en stavmikser. Tilsett fløten, gi suppen et nytt oppkok og smak til med salt, pepper og revet muskat.

TIPS

---

Se også: [«Jacobsen»](#)

KILDE: LISE FINCKENHAGEN I JACOBSEN PÅ LØRDAG

**Opphavsrett NRK © 2015**

Ansvarlig redaktør: Thor Gjermund Eriksen

Nettsjef: Frank Gander