

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

NÄSSELSOPPA MED RAMSLÖKSOLJA & POCHERAT ÄGG



4 personer:
Nässelsoppa:

- 1 l ansade nässlor
- 1 l vatten
- 3 msk mjöl
- 3 msk kycklingfond (alt 2 hönsbuljongtärningar)
- 3 msk smör
- 2 schalottenlökar
- 1 knippe gräslök
- Salt & vitpeppar
- 1 tsk chilipulver
- 1 dl vispgrädde
- 3 msk torr sherry

Pocherade ägg:

- 4 ägg
- 2-3 msk ättika 24%
- salt (och vatten)

Gör så här:
Nässelsoppa:

1. Skölj nässlorna noggrant och ansa från grova stjälkar och annat skräp.
2. Skala och hacka schalottenlöken och fräs i några minuter i en klick smör utan att få färg. Ställ åt sidan.
3. Koka (sjud) nässlorna i 1 l saltat vatten i ca 5 minuter. Sila i från spadet i en bringare. Vi ska använda halva "nässelbuljongen" till soppan.
4. Smält ett par matskedar smör i en kastrull och vispa i mjöl i omgångar. Späd med ca 1/2 l nässelspad i omgångar. Hacka gräslöken och tillsätt i soppan tillsammans med schalottenlöken och de blancherade nässlorna. Tillsätt 3 msk kycklingfond (alternativt 2 hönsbuljongtärningar) samt 1/2 l vatten. Salta och peppra. Låt sjuda ytterligare några minuter.
5. Häll soppan i mixer och kör till en härligt slät grön soppa.

Ramslöksolja: Se
patallriken.se/2021/04/25/sv-SE/rökig-
ramslöksolja-med-sting-45323005

6. Häll tillbaka i kastrullen och låt koka upp. Sänk värmen och tillsätt grädde, några matskedar torr sherry och ett uns chilipulver (efter tycke & smak). Smaka av med salt och peppar. Klart.

Pocherade ägg:

1. Häll ättikan i botten på en skål och knäck äggen försiktigt ner i ättikan. Häll några extra droppar ättika över äggen. Låt äggen ligga i ättikan i ca 10 minuter. (Nej, äggen tar inte smak av ättikan.)
2. Koka upp vatten i en kastrull och salta lätt.
3. Häll hela äggskålen med ättika och allt i vattnet och minska direkt på värmen så att det endast sjuder. Låt äggen sjuda i ca 3 minuter.
4. Lyft upp dem med en hålslev och servera genast tillsammans med soppan. Droppa gärna lite av "På tallrikens ramslöksolja" över soppan vid servering. Det ger en extra touch som är synd att missa.

Ramslöksolja: Se
patallriken.se/2021/04/25/sv-
SE/rökig-ramslöksolja-med-sting-
45323005