

## SOPPA/PURÉ PÅ NÄSSLOR MED KOKT ÄGG



### Ingredienser för 4 personer

#### NÄSSELSOPPA/PURÉ

0,5 dl kycklingfond  
1 finhackad bananschalottenlök  
150 g skalad tärnad rotselleri  
1 dl vitt vin  
1,5 dl grädde  
150 g plockade nässlor  
80 g spenat  
1 msk bikarbonat  
Salt och peppar  
½ msk smör  
Hackad persilja

Sautera schalottenlöken i smöret till den blivit glansig och mjuk. Tillsätt rotsellerin, det vita vinet och kycklingfond och koka i ca 10 minuter eller till sellerin är mjuk. Mixa till slät puré. Smaka av med salt och peppar. Låt purén vara kvar i mixerkanan. Plocka nässlorna och skölj dem väl. Gör likadant med spenaten. Koka upp 1 liter vatten och när det kokar tillsätt bikarbonat och lägg i nässlor och spenat. Förväll i 2 minuter. Kyl i kallt vatten. Krama i kallt vatten. Krama ur all vätska och mixa nässlor och spenat med selleripurén. Spå med grädde till önskad konsistens. Smaka av med salt och peppar. Var noga med att det blir helt slätt.

#### RÅSTEKT BLOMKÅL

5 buketter blomkål  
Olivolja  
Salt och peppar

Dela blomkålsbuketterna i halvor och råstek dem i olivolja. Krydda med salt och peppar. Sätt in i ugn på 150 grader och baka till de är mjuka.

#### FRITERAD POTATIS

1 medelstor potatis rives i 3 mm tjocka stavar i mandolin. Sköljes i vatten. Friteras därefter i olja.

2 löskokta ägg

Lägg ½ löskokt ägg i botten på en djup tallrik. Häll över soppan/puréen. Strö blomkål, friterad potatis och hackad persilja över.