

Recept: Brandnetelsoep (soupe d'orties)

Hieronder een fijn recept dat Mark Janssen kreeg van mede-mycogastronoom Pierre Mauffroy in La Salvetat. De brandnetels moeten jong zijn en mogen niet bevroren zijn geweest. Gebruik handschoenen. Pluk vooral de toppen. Gebruik alleen de blaadjes en verwijder de stelen.

Ingrediënten:

- 500 g brandneteltoppen
- 300 g aardappels
- 1 el olijfolie of eendenvet
- 2 uien
- 15 cl slagroom
- 1 l groente- of kippenbouillon
- evt. een paar blaadjes zuring
- peper en zout

Bereiding:

Snipper de uien, was de brandnetels, snijd de geschilde piepers in blokjes. Fruit de uien in de olie, voeg de netels toe en dek af. Zodra de netels in volume zijn afgenomen de aardappels toevoegen met de bouillon. Breng aan de kook en laat dan 20 minuten koken op zacht vuur. Neem van het vuur en pureer de soep heel fijn. Voeg wat zout en peper toe en controleer de smaak. Voeg de slagroom toe vlak voor het opdienen.