

## Brandnetelsoep

### Nodig:

- 1 Kom jonge, vers geplukte brandnetels (vooral jonge topjes plukken)
- 1 Ui
- 3 Aardappels, in blokjes gesneden
- 1 Winterwortel, in blokjes gesneden
- Water
- 1 Bouillonblokje
- 1 Eetlepel olijfolie of zonnebloemolie
- Peper en zout naar smaak
- Klein potje room of yoghurt, of een kopje melk



### Bereiding:

- De ui schillen en in kleine stukken snijden.
- De eetlepel olie in een soeppan warm maken, de stukjes ui 5 minuten zachtjes bakken.
- De aardappelblokjes en wortelblokjes erbij doen met 1 liter water en een bouillonblokje.
- Aan de kook brengen en 15 minuten doorkoken, tot de aardappels en wortels zacht zijn.
- Terwijl de soep kookt, kun je de brandnetels schoonwassen in ruim water en daarna fijn snijden. Draag wel handschoenen, ze prikken nog!
- Nu de brandnetel erbij doen, alles goed roeren en nog 5 minuten koken.
- Met een staafmixer alles pureren. Proef even of het nodig is om een beetje zout of peper erbij te doen.
- Maak de soep af met een beetje room, yoghurt of een klein kopje melk. Niet meer aan de kook brengen!
- Opscheppen en smullen.

Een van deze ingrediënten kun je ook erbij doen, als je dat lekker vindt:

- Wat fijngehakte verse korianderblad
- Handje geroosterde zonnebloempitten als garnering
- 2 Eetlepels citroensap
- 1 Theelepel komijnzaad, gemalen
- Wat geraspte nootmuskaat
- Knoflook (1 teentje)