

Kaptajngårdens brændenældesuppe....

Denne opskrift giver ca. 3. l. færdig suppe.

(Når vi laver brændenældesuppe til Kaptajngårdens 43 børn beregner vi ca. 12 l. suppe)

Et stk. kylling koges i ca. 1½ l. vand - kyllingen koges med alt godt fra haven - selleri, porrer, løg, osv. Kyllingen koges i ca. en time.

Hvis man ikke vil bruge en kylling kan suppens sagtens koges med boullion i stedet for.

Brændenælderne plukkes imens kyllingen koger...Find et godt sted der vrimler med små nye brændenælder...store kan også sagtens bruges, men de små er de bedste. Iklæd dig handsker og langærmet bluse !!! de små planter brænder rigtig meget (af skade bliver man klog !!)

Fortvivl ikke, men til denne portion skal der plukkes ca. en spand fuld brændenælder - altså en gulvspand - Bladene tages nu af stilken og lægges i kogende vand, og så er stakken af blade mere end halveret !!

Ca. 250 g. bacon svitses i nu i suppegryden.(kyllingen er taget op, fonden hældt fra.

Brændenælderne hakkes groft puttes i gryden.

Kyllingefonden tilsættes.

1.dl.frisk timian,4 fed hvidløg,1.dl.frisk hakket oregano,

1.dl. persille, 2. dl. Gulerødder i små tern, tilsættes.

3. dåser hakkede tomater (eller 8. hakkede friske tomater)tilsættes.

1. l. vand.

Nu koges suppen på bål eller komfur i ca. 1. time. Kyllingekødet kan nu kommes i.

Suppen smages til med salt og peber og...hvis det skal være rigtig god "bedsteforældredagsuppe"...ja så skvattes der lidt fløde i.

Hvis du skulle være i tvivl om noget, er du altid velkommen til at ringe til os.

Venlig hilsen - "Kaptajngårdsfolket"