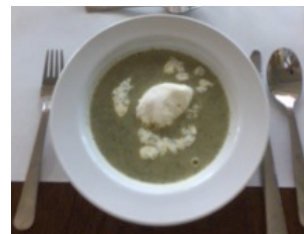


Tisdagen den 3 maj träffades Per, Torbjörn, Stig, Jan, Gustav, Kjell, Lars J, Magnus, och Mats S. Kvällens värdar var Lars J och Mats S
Förrätten tillagades av Torbjörn och Gustav

Förrätt

Vårig nässelsoppa

Ett "gott" vårtecken är nässlor! Nässelsoppa är både gott och en riktig hälsokur maxad med vitaminer som karotin (A-vitamin), kalk, kisel, garvämnen, organiska syror, järn, klorofyll och glucokinin.



Ingredienser

- 2 l nyplockade späda nässlor.
- 2 st schalottenlök
- 25 g smör
- 3 msk bovetemjöl
- 2 st hönsbuljong tärningar
- 9 dl vatten (ca)
- 2 dl vitt vin
- 1 dl grädde
- salt
- svartpeppar
- 1 msk torr sherry
-

tillbehör

- 2 msk hackad gräslök
- 4 st ägg
- 1 dl crème fraîche

Gör så här:

Skölj nässlorna noga, ta bort ev rötter och grova delar. (Använd med fördel plasthanskar)

Fräs smör, lök och nässlor. Smula ner buljongtärningen och skikta mjöl över nässlorna och löken, späd sedan med vin & vattnet.

Låt koka ett par minuter. Tillsätt grädden.

Smaka av soppan med salt & peppar och lite vermouth alt torr sherry.

Servera med en klick crème fraîche, ett posterat ägg eller en ägghalva och strö över lite gräslök. En brödbit passar även bra till

Enkla pocherade ägg

Ingredienser

4 port

1 dl Vatten
1 dl Ättikssprit
4 ägg

kokvatten

1/2 msk salt
1 L vatten

Gör så här

Blanda vatten och ättikssprit i en skål. Knäck ner äggen med 30 sek mellanrum. Låt stå 5 min.

Koka upp vatten med salt.

Stjälp ner vätska med äggen i kastrullen. Sjud 3 min.

Lyft upp äggen med en hålslev oh lägg dem i en skål med isvatten.

Dimension Chardonnay, 2021

Sydafrika, Western Cape

Produktnummer: Nr 5006

Fruktig smak med inslag av fat, päron, nektarin, citrus och vanilj. Serveras vid 8-10°C till lättare rätter av fisk, till vegetariskt, eller till ljust kött.

