**Brenneslesuppe**

* 1 liten løk
* 2 fedd hvitløk
* 2 ss smør, margarin eller olje
* 1 liter brennesleblader. Bruk unge skudd/blader, brenneslene vokser fort og kan bli trevlete og bitre.
* 6 dl mild kyllingkraft/buljong
* 1 dl fløte
* salt, kvernet pepper og revet muskat

Skjær løk og hvitløk i biter. Fres det i gryten, evnt i smør el.l..
Ha i brenneslebladene og fres videre til bladene har falt sammen.
Ha i vannet og buljongterningen (kan gjerne være løst opp.)
Kok opp og rør rundt.
Kok i 5 – 10 minutter.
Tilsett litt fløte og rør videre.
Spis – nam, nam.

**Granbarte**

I kopp:
Plukk unge, nye skudd av grantreet (ca 1 neve), hakke dem i biter og legg dem i koppen.
Hell over kokende vann og la det trekke minst 3 minutter.

I gryte:
Ta større biter fra grantreet, ca to never til ½ liter vann.
Kok opp og la det trekke (Stå på varmen uten å koke) i ca 15 minutter.

**Løvetannsalat**

Plukk nye små løvetannblader.
Legg dem i en bolle, kopp el.l.
Hell over litt god olje.
Spar noen løkbiter og litt hvitløk fra brenneslesuppen og ha det sammen med det andre.
Det er også godt med tomatbiter.