

Majssuppe med stegte kødboller

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

1 løg
1 spsk. olie
1 dåse majs (drænet vægt 285 g)
7,5 dl hønsebouillon
1/4 tsk. spidskommen
1/2 tsk. paprika
Salt
1 dl syrnede fløde

Fyld:

Stegte kødboller
1 rød peberfrugt
Purløg

Beskrivelse

Hak løget og svits det i 1 spsk. olie. Lad majsene dryppe af. Tilsæt majs og bouillon og bring det i kog. Krydr suppen med spidskommen, paprika og salt og lad den koge i 10 minutter.

Tilsæt syrnede fløde til suppen og blend den.

Peberfrugten skæres i fine tern. Purløg hakkes.

Server suppen med stegte kødboller, peberfrugttern og hakket purløg.