

# 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 syrnet 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 syrnet fløde til suppen og blend den.

Peberfrugten skæres i fine tern. Purløg hakkes.

Server suppen med stegte kødboller, peberfrugttern og hakket purløg.