

# Melboller til suppe

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



## Ingredienser

60 g smør  
100 g hvedemel  
2 dl vand  
2 æg  
1/2 tsk. salt

## Beskrivelse

Bring smør og vand i kog i en gryde. Kom melet i på en gang og rør opbagningen sammen, til den er blank og slipper gryden. Pisk salt i dejen. Tag gryden fra varmen og afkøl dejen lidt. Pisk æggene i et ad gangen.

Kog letsaltet vand op og skru ned så vandet simrer stille og roligt.

Kom dejen i en bollesprøjte eller sprøjtepose og sprøjt melboller af passende størrelse. Klip af med en saks, som dyppes i det varme vand. Alternativt kan melbollerne formes med to teskeer

Lad dem simre lige under kogepunktet i 5-7 minutter. Tag melbollerne op med en hulske og læg dem i koldt vand et par minutter. Tag dem herefter op og lad dem dryppe af i et dørslag eller læg dem på en stor tallerken med en omvendt underkop på, så vandet kan løbe fra.

Hjemmelavede melboller kan holde sig 4-5 dage i køleskab. De kan fryses, men frys dem enkeltvis og kom dem først i fryseposer, når de er frosset.

OBS - melboller må aldrig koge, så svulmer de op.