

inköpslistan.se

Av: Emelie Pauli

- 4 port
- Grönsaker, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Vegetariska

LEILAS MAJSSOPPA

Ingredienser

2 burkar majs *(à 340 gram per burk)*
3 msk olivolja
1 nypa flingsalt
1 nypa svartpeppar *(nymald)*
5 dl vatten
1 tärning buljong, höns
4 dl creme fraiche, mini
1,5 msk taco kryddmix

Till servering

4 skivor grovt bröd
200 g sallad, blandad

Gör så här

Gör så här:
Häll av spadet från majsen och låt den torka på hushållspapper.

Blanda majs med olja, salt och peppar.

Stek majsen i en het och torr stekpanna tills de börjar poppa lite och fått mörkbrun färg.

Häll över majsen i en kastrull och häll på vatten, buljong, crème fraîche och tacokrydda.

Koka upp och låt koka cirka 5 minuter, mixa till en slät soppa med stavmixer.

Servera med tex. quesadillas eller grovt bröd och en sallad