



## Kyckling- och majssoppa

Ingredienser 4 personer

---

0,5 st	gul lök
2 burk	majs, (å 240 g)
1,3 l	hönsbuljong (tärning + vatten)
2 dl	matlagningsgrädde
1 tsk	salt
0,5 st	kyckling, grillad
4 st	bladpersilja, kvistar

### Tillbehör:

---

8 st	bröd, mjukt, skivor
------	---------------------

### Tillagning

---

Superenkel soppa som är klar på en kvart med buljong, grädde, majs och färdiggrillad kyckling.

1. Skala och finhacka löken. Låt majsen rinna av och mixa den. Koka upp buljong och grädde och tillsätt lök och majs. Låt koka under lock ca 10 min. Smaka av soppan med salt.
2. Ta bort skinn och ben från kycklingen och tärna köttet. Strimla persiljan.
3. Fördela kyckling och persilja i tallrikar och häll den heta soppan över. Servera med bröd.

### Tips!

Du som vill äta vegetariskt kan ersätta kycklingen med kryddstekta quornfiléer