



## Majssoppa

Ingredienser 8 personer

---

1 st	gul lök, stor
1 st	vitlösklyfta
2 msk	smör
1,5 tsk	gurkmeja
1 kg	majskorn, frysta
1 msk	tabasco chipotle
12 dl	vatten
3 st	hönsbuljongtärningar, eller grönsaksbuljongtärningar
3 dl	vispgrädde
1 tsk	salt
1 st	citron, 2 msk pressad saft

### Tillbehör:

kycklingspett, krutonger, rostad paprika, oliver

4 st	öl korvar
1 kg	räkor, med skal

### Tillagning

---

Den solgula soppan kryddas med bl a tabasco chipotle som inte är lika stark som vanlig tabasco, och som ger en mild röksmak som passar bra till majs.

1. Skala och hacka lök och vitlök. Hetta upp smöret i en gryta och fräs löken tillsammans med gurkmeja 1 minut. Tillsätt majskornen, tabasco, vatten och buljongtärningar. Sjud soppan ca 10 min.
2. Mixa soppan slät med mixerstav eller i omgångar i matberedaren. Häll tillbaka i grytan, tillsätt grädde och smaka av med salt och citron.
3. Stek kycklingspetten enligt receptet. Skiva korvarna, skala räkorna, strimla tomater och rostad paprika. Lägg upp tillbehören i skålar. Servera.