

# Fransk, gratinerad löksoppa



Läs mer och hitta recept  
på [www.hebe.se](http://www.hebe.se) eller  
scanna in QR-koden.



# Fransk, gratinerad löksoppa

4 port.

## Ingredienser:

0,5 kg ca 4 st stora  
lökar, helst Roscoff, tunt  
skivade  
25 g smör, eller efter  
smak och tycke  
1 nypa socker  
1 st lagerblad  
0,5 krk färsk timjan  
1 tärning hönsbuljong  
eller oxbuljong  
2 dl torrt vitt vin eller  
sherry  
salt  
nymalen peppar  
4 skivor rostad vitt bröd  
200 g riven Gruyère-  
eller lagrad Grevéost

## Gör så här:

Sätt ugnen på 200 grader. Skala och strimla löken. Fräs löken långsamt i smör tills den karamelliseras, 20-30 min. Tillsätt sockret. Tillsätt vinet. Lägg i buljongfonden (buljongtärningen plus den mängd vatten som står på buljongförpackningen) och tillsätt lagerblad. Låt puttra tills allt är mjukt. Smaka av med salt, peppar och hackad timjan. Häll upp soppan i fyra ugnfasta portionsskålar. Rosta brödet i ugn eller brödrost. Vill man inte ha hela skivor kan man skära dem till tärningar. Lägg i bröd i soppan och täck med massor av ost. Gratinera soppan några minuter i den övre delen av ugnen på 200 grader, tills osten är frasig och gyllenbrun. Garnera med lite timjan och eventuellt lagerblad. Servera genast.