

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 rostat 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. Håll upp soppan i fyra ugnsfasta 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. Gratiner 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.



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 rostat 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. Håll upp soppan i fyra ugnsfasta 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. Gratiner 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.



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 rostat 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. Håll upp soppan i fyra ugnsfasta 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. Gratiner 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.



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 rostat 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. Håll upp soppan i fyra ugnsfasta 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. Gratiner 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.

