

Fransk Löksoppa.



Till 4 personer.

Ingridienser:

6 gula lökar.

3 vitlöksklyftor.

1 deciliter ekologiskt vitt vin.

2 matskedar olivolja.

1 liter vatten

2 stycken grönsaksbuljong tärningar.

1 lagerblad.

½ deciliter färsk timjan eller 1 tesked torkad.

6 skivor lantbröd gärna surdegsbröd.

4 deciliter riven ost.

Salt och vitpeppar.

Gör så här:

Skala och dela lökarna.

Dela varje halva en gång till och skiva mycket tunt.

Fräs löken på svag värme i olivoljan i cirka 25 – 30 minuter tills den blir gyllengul men inte brun.

Tillsätt vattnet, buljongtärningarna, vin, pressad vitlök, timjan och lagerbladet,

Låt det koka i 15 minuter.

Skär under tiden brödet i stora tärningar och rosta det i ugnen.

Smaka av soppan med salt och peppar.

Häll upp soppan i portionsskålar.

Fördela sedan brödet och osten över soppan och gratinera det i ugnen i 225 grader.

Smaklig spis.