

Recept från Sven o Pias samling

Gratinerad fransk löksoppa

En överraskande god soppa som förrätt eller enkel supé.

Tag fram alla ingredienserna i god tid. Sätt ugnen på 250 °C.
Bör räcka till 6-8 personer

Ingredienser:

7 medelstora gula lökar
60 gr smör
1,5 liter vatten
2 tsk salt
1 krm vitpeppar
½ tsk timjan
1 dl enkelt vitt vin
12-15 skivor formfranska
2 dl riven ost
2 msk parmesanost

Beredningen:

Skala, skiva och fräs (koka) löken i smör i en stor järngryta. Häll på vattnet, tillsätt salt och kryddor, koka upp och sjud sedan i ca 30 min. Soppan skall vara rejält simmig. Verkar den tunn kan man reda med arrowroot eller potatismjöl som först röres ut i lite vätska. Tillsätt vin och smaka av. Fördela löksoppan i 6-8 ugnfasta skålar, hellre höga än vida.

Rosta brödsnivorna. Skär till och lägg bitarna försiktigt ovanpå soppan. Strö över riven ost, toppa med parmesanosten. Gratinera 5-7 minuter.
Servera omedelbart.

Tips: Soppan kan göras klar ett par dagar innan och förvaras i kylskåp. Värm upp den något innan den hälls i skålarna.

Måltidsdryck lämpligen vatten eller en ljus lager.