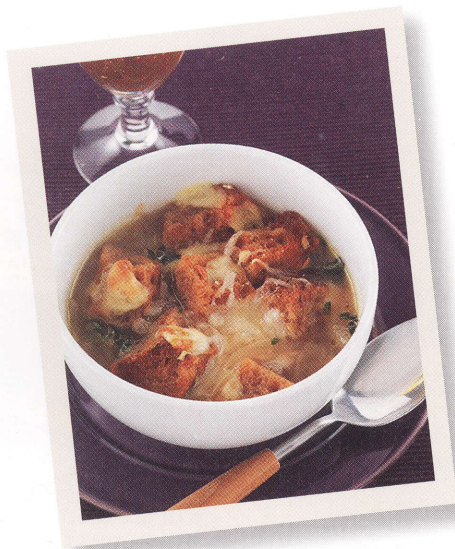




Ostgratinerad löksoppa

Ingredienser för 4 personer

6 gula lökar	½ dl färsk timjan
1 l grönsaksbuljong	(eller 1 tsk torkad)
1 dl vitt vin	6 skivor grahambröd
3 vitlöksklyftor	4 dl riven ost
½ dl olivolja	av emmenthalertyp
1 lagerblad	salt och peppar

Gör så här

1. Skala lökarna. Dela dem. Dela varje halva en gång till och skiva mycket tunt.
2. Fräs löken länge i olivoljan, 20–30 minuter, tills den blir gyllene men inte brun.
3. Tillsätt buljong, vin, krossad vitlök och kryddor. Låt koka 15 minuter.
4. Skär brödet i stora tärningar och rosta det. Smaka av soppan med salt och peppar och fördela i ugnssäkra portionsskålar.
5. Fördela brödet och osten över soppan.
6. Gratiner 8–10 minuter i het ugn (250°) eller under grillelement.

SMAKERNAS SAMSPEL

Till denna klassiska löksoppa passar ett mjukt & bärigt eller ett kryddigt & mustigt rött vin som inte är alltför fylligt. Ett vitt torrt vin exempelvis friskt & fruktigt eller ett ljust lageröl med måttlig till tydlig beska smakar också bra till.

Öl, ljus lager



Beska



Fyllighet



Sötma

Rött vin, mjukt & bärigt



Fyllighet



Strävhhet



Fruktsyra

Alkoholfri öl



Beska



Fyllighet



Sötma