

Gratinerad fransk löksoppa

11-12 portioner. Tid ca.30- 40 min. Ugn 200- 250 grader.



Ca. 1500 g gul lök(11-12 medelstora lökar)

6 msk smör

3 msk vetemjöl

2,5 – 3 liter vatten.

6 hönsbuljongtärningar

75 cl vitt halvtorrt vin

3 lagerblad

3 tsk timjan

3 tsk mejram

1,5 krm vitpeppar

Krutonger

15 skivor vitt bröd

Olivolja

6 dl riven ost

Beskrivning

Sätt på ugnen på 200-250 grader

Skala och skär löken i tunna skivor.

Fräs den gyllenbrun i fettet i en stekpanna/gryta.

Strö över mjölet och rör om.

Tillsätt vatten, smulade buljongtärningar, vin och kryddor.

Koka under svag värme ca 15 min.

Krutonger

Skär brödet i stora tärningar och lägg dem på en plåt med bakplåtspapper.

Ringla över "rikligt" med olivolja och låt stå i ugn 200 grader tills de är gyllenbruna och frasiga, ca 7- 10 min.

Gratinera soppan i portionsskålar.

Portionera ut soppan i skålarna

Lägg krutongerna i soppan, strö över osten.

Gratinera i 250grader ca10 min.