

Fransk löksoppa

**Gul lök – 10 medelstora
5 msk margarin
4 msk vetemjöl
2 l vatten
4 hönsbuljong tärningar
2 lagerblad
2 krm timjan
1 krm vitpeppar
2 dl vitt vin
8-10 skivor vitt bröd
3 dl riven ost**

Skala och skär löken i tunna skivor. Fräs dem guldgula i fett i en gryta. Strö över mjölet och rör om. Tillsätt vatten, smulade buljongtärningar och kryddor. Koka under lock på svag värme ca 15 minuter. Smaksätt med vin.

Servera soppan med rostade brödtärningar och riven ost.