

Ingredienser:

- ¾ kg løg
- 2 spsk. smør eller margarine
- 1 fed presset hvidløg
- 1 spsk. sukker
- 0,8 liter oksebouillon
- Salt og peber
- God Olivenolie
- 4 skiver franskbrød, uden skorpe
- 4 spsk. revet parmesanost
- Lidt hakket Timian eller persille til pynt

Tilberedning:

1. Pil løgene og skær dem i tynde skiver og derefter halverede
2. Smelt halvdelen af fedtstoffet i en stor gryde over svag varme. Kom løg stykkerne i, drys med lidt salt og lad dem stå, til de er blevet helt bløde, uden at de har taget farve, rør af og til i dem
3. Skru op for varmen, tilsæt resten af fedtstoffet, lad det bruse af og drys med sukker.
Rør til løgene er gyldne og let karamelliserede
4. Hæld bouillon på, tilsæt hvidløg og bring det hele i kog.
Lad suppen simre i 30 min. under låg.
Smag til med salt og rigeligt med peber.
5. Dryp lidt olie på brødsiverne, drys med ost og persille og bag dem i en forvarmet 200° varm ovn i ca. 8 min. til de er gyldne og sprøde. Læg brødene i bunden af dybe tallerkener og hæld den varme suppe over
6. Drys Timian eller persille over brød/suppe til pynt

Løgsuppe med ostebrød

(2 personer)



(foto fra nettet)

Tips:

Server gerne i suppekopper (suppen holder sig varm i længere tid, da suppens overflade er mindre end på en dyb tallerkenen)

Man kan evt. "gnide" brødet med hvidløg, før man smører med Olivenolie, det giver smagen et ekstra pift

Prøv også at servere ostebrødet som "sidevogn" altså ikke i suppen