

Ingredienser:

400 g zittauerløg
1 liter hønse- eller grøntsagsfond
20 g margarine
2 spsk. hvedemel
2 skive franskbrød til hver suppekop
ca. 20 g revet ost (gerne emmenthaler) pr. suppekop
Salt og hvid peber
Evt. 1-2 fed hvidløg

Tilberedning:

1. Pil løgene og skær dem i tynde skiver (skiver af store løg deles i 2)
2. Svits løgene i margarinen, i en tykbundet gryde, til de er klare, absolut ikke en antydning af brunede
3. Tilsæt (evt. pressede hvidløg) drys melet over løgene
4. Rør fonden i og bring suppen i kog. Kog suppen under låg i ca. 20 min. eller til løgene er helt møre
5. Smag til med salt og hvid peber
vær omhyggelig med at smage til, suppen må ikke være "svag"
6. Skær skorpen af franskbrødsskiverne, og rist skiverne normalt
7. Fordel suppen med løgene i suppekopperne, læg en skive franskbrød i hver skål, fordel osten over franskbrødsskiverne
8. Sæt suppekopperne i forvarmet ovn ved 225° og lad suppen gratinere til osten er smeltet og let gylden

Suppen serveres straks, rygende varm

Bemærk:

Vær meget forsigtig når suppekopperne tages ud af ovnen, de er endog meget varme. Husk også at advare gæsterne.

Fransk løgsuppe

2 personer
(som forret 4 personer)

