



SOPPA

Gratinerad löksoppa

Kock: **Per Morberg** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Klassikern vi aldrig tröttnar på!

Vill du se vad en kock egentligen går för? Be honom eller henne att göra löksoppa. Jag förklarar inte varför.

Till soppan kan du överraska med ett glas riktigt torr Madeira som passar mycket bra till löksoppa. Eller ett glas fruktigt, smakrikt rött vin, t ex ett robust på druvsorten Primitivo. Lindemans Chardonnay passar bra om du helst vill dricka vitt vin.

INGREDIENSER



Soppan

0.5 kg gul lök

2 msk smör

1 lit höns- eller grönsaksbuljong

1 kvist timjan

2 lagerblad

2 dl torrt vitt vin

1 msk tamarisoja

salt och peppar

Gratinering

4 skivor vitt bröd

2 msk smör

8-12 skivor lagrad ost, präst- eller gruyèreost

GÖR SÅ HÄR

1

Skala och skiva löken. Fräs den mjuk i smör på svag värme. Tillsätt buljong, timjan, lagerblad och vin och låt koka i 10 minuter. Smaka av med soja, salt och peppar.

2

Värm ugnen till 250°, grillfunktion. Skär brödet i grova tärningar. Fräs dem gyllenbruna i smöret i en stekpanna. Fördela soppan i ugnssäkra portionsformar. Lägg i brödtärningarna och lägg på osten. Gratinera soppan högt upp i ugnen i några minuter tills osten fått fin färg. Servera direkt.