

SOPPA

Morbergs Löksoppa

Kock: **Per Morberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

En klassisk löksoppa med brödkrutonger!

INGREDIENSER

0.5 dl sherry
2 dl riven stark ost
50 g smör
4 skivor vitt bröd
1 kvist färsk timjan
1 l grönsaksbuljong
10 st mindre gula lökar
1 st morot
1 st lagerblad
1 nypa bladpersilja, hackad

GÖR SÅ HÄR

1. Skala moroten och lägg den hel i en kastrull tillsammans med buljongen. Lägg i timjan och lager blad och låt det koka en stund.
2. Strimla löken tunt och fräs i en tjockbottnad kastrull tills den blir glansig. Slå i sherryn och buljongen och låt det sjuda i 10-15 minuter.
3. Smaka av med salt och peppar och ställ av soppan från värmen en stund.
4. Skär brödet i tärningar och rosta dem i en stekpanna eller ugn tills dem blir knapriga.
5. Häll soppan i ugnsfasta skålar, lägg i brödet och strö över med osten.
6. Gratinera i ugnen på 275°C i 5-8 minuter eller tills osten har blivit gyllengul.
7. Servera med hackad persilja.