SOPPA

Rostad löksoppa med krutonger

Kock: **Todd English** Tid: **120 min** Portioner: **6**

120

Lättlagad och himla god soppa. Kombinationen av purjolök, lök och vitlök som tillagas länge för att få fram deras söta smaker gör att det byggs lager av djupa smaker som inte hittas i en vanlig löksoppa.

INGREDIENSER

5 st baconskivor
2 st purjolökar
1 st röd lök, tunt skivad
2 st gula lökar, tunt skivade
2 stycken vitlöksklyftor, mosade
1 tsk nymald svartpeppar
4 msk osaltat smör
3 msk olivolja
2 tsk salt
1 dl vispgrädde
9 dl hönsbuljong

5 dl rustikt (franskt) bröd i 1 cm tärningar

GÖR SÅ HÄR

1. Förvärm ugnen till 120°C.
Ta bort roten, de yttre bladen och toppen av purjolökarna. Skär dem sedan i mitten på längden och skiva i tunna halvmånar. Skölj av ordentligt och låt de rinna av.
Blanda purjolök med gul lök, röd lök, vitlök och olivolja på en stor ungsplåt. Strö över salt och svartpeppar och baka i ugnen i 1 timme. Rör om varje kvart.

2. Hacka baconskivorna lätt och stek dem kripsiga i en gryta. Häll av fettet men spara bacon och ungefär 1 msk stekfett kvar i grytan. Tillsätt den ugnsbakade lökmixen i grytan. Häll över hönsbuljong och låt det koka upp.
Sänk sedan värmen och lägg på ett lock, låt det sjuda i 30 minuter eller tills löken har blivit mjuk. Ta sedan av grytan från värmen och låt svalna något innan du mixar.

3. Mixa soppan slät i omgångar i en mixer. Häll varje omgång mixad soppa tillbaka i grytan och tillsätt sedan grädden, en halv tesked salt och en halv tesked peppar. Håll soppan varm.

4. Höj ugnen till 177°C.
Lägg brödbitarna i en stor skål, häll över det smälta smöret och en halv tesked salt och blanda om väl. Lägg upp brödbitarna på en stor ugnsplåt i ett lager. Rosta i 177°C i ca 12 minuter eller tills de blivit krispiga, rör om efter halva tiden.

5. Häll upp soppan i djupa skålar och strö över de varma krutongerna, servera direkt.