

Fransk löksoppa

12 portioner

När du ändrar antalet portioner kan du behöva justera receptet. Exempelvis kryddning, tillagningstid eller vätskemängd. Tips! Smaka av en extra gång och var lite mer uppmärksam på spisen eller ugnen.

3 kg gul lök

9 msk olja

6 hackade vitlöksklyftor

3 msk hackad färsk eller torkad timjan (1 msk färsk motsvarar 1 tsk torkad)

3 tsk strösocker

9 msk smör

6 dl vitt vin

3,6 L vatten

Kycklingfond

6 lagerblad

6 tsk vitvinsvinäger

salt

svartpeppar

12 skivor rostbröd

6 dl riven ost (gärna gruyère eller annan lagrad ost)

Gör så här

Skala och skiva löken tunt. Fräs löken i en kastrull i oljan på medelvärme under lock tills den är mjuk ca 30 minuter. Lyft av locket och höj värmen. Tillsätt vitlök, timjan, socker och smör och fräs löken tills den fått fin färg.

00:30:00

Häll på vin och låt koka någon minut. Tillsätt vatten, buljongtärningar och lagerblad. Låt sjuda ca 10 minuter och smaka av med vinäger, salt och peppar. Lyft upp lagerbladen.

00:10:00

Sätt ugnen på 250°C övervärme/grill.

Rosta brödet och skär det i tärningar