

Daniel Ståhl

Det är inte för inte som klassiker blir klassiker. Med andra ord: en fransk gratinerad löksoppa går alltid hem.

Klassisk fransk gratinerad löksoppa

Soppa

- 10 st gula lökar
- 3 st vitlöksklyftor
- 50 g smör eller annat matfett
- 3 dl vitt vin
- 2,5 l vatten
- 60 g Knorr Hönsbuljong, pasta
- 3 st lagerblad
- 10 g Knorr Timjan kryddpasta
- 2 msk MAILLE Sherryvinäger
- 3 msk Knorr Brynt lökfond
- 10 st skivor formfranska, kantskurna
- 300 g riven lagrad ost, Gruyère
- salt
- svartpeppar

Gör så här

1. Skala och skiva löken samt finhacka vitlöken och fräs i smör tills allt fått lite färg.
2. Slå på vitt vin, lagerblad, buljong och vatten. Låt koka i ca 30 min.
3. Smaka upp soppan med kryddpasta, sherryvinäger, lökfond, salt och peppar.
4. Sätt ugnen på 250°C med övervärme. Häll upp soppan i soppskålar och lägg på bröd och toppa med riven ost. Gratinerar tills osten är gyllenbrun.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.