



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min    👤 2 porsjoner

GL 081\_2

# Klassisk løksuppe med ostegratinert toast

## Løksuppe

3 stk gule løk  
2 stk hvitløksfedd  
½ bunt timian  
1 pakke laurbærblad  
2 pakker grønnsaksbuljong  
1 pakke balsamicovinaigrette  
1 ss smør <sup>B</sup>  
7 dl vann <sup>B</sup>  
2-3 ss soyasaus <sup>B</sup>

## Ostegratinert toast

1-2 stk grove bagetter  
1 pakke revet ost  
½ bunt timian  
olje <sup>B</sup>  
sukker <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. **Løksuppe:** Skrell og kutt løken og hvitløken i tynne skiver. Skyll timianen og dra bladene fra stilkene. Varm opp en stor kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i omtrent 5 minutter, eller til den er lett brunet.
3. **Løksuppe, fortsettelse:** Ha 1 ss smør i kjelen med løken og tilsett hvitløken, halvparten av timianen, laurbærbladene, buljongen og 7 dl vann. Kok opp og la det koke i omtrent 10 minutter. Smak til med 2-3 ss soyasaus, balsamicovinaigretten, litt sukker, salt og pepper.
4. **Ostegratinert toast:** Del bagettene i skiver. Fordel bagettene utover et stekebrett med bakepapir, og fordel osten over. Gratiner toasten i ovnen i omtrent 3 minutter, eller til osten er gyllen.
5. Fjern laurbærbladene før servering. Topp suppen med de gratinerte toastene, og dryss resten av timianen over.



## TIPS!

La suppen koke litt lenger for en fyldigere smak.