



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Klassisk løgsuppe med ostegratineret brød

Det skal du bruge

4 stk løg
1½ fed hvidløg
½ pk timian, frisk
1 stk laurbærblad
2 poser grøntsagsbouillon
½-1 spsk rød balsamico
1-2 spsk sojasauce
1 stk foccacia brød
100 g revet ost

Det skal du selv have

smør ^b
olie ^b
sukker ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Løg:** Pil og skær løg og hvidløg i tynde skiver. Skyl timian og træk bladene af stilkene. Varm en stor gryde op til middelhøj varme og tilsæt lidt olie. Steg løgene ca. 5-7 min. til de er let brunede.
3. **Løgsuppe:** Kom 1 spsk smør i gryden med løgene og tilsæt hvidløg, halvdelen af timian, laurbærblad, bouillon og 7 dl vand. Bring det i kog og lad det koge ca. 10 min. Smag til med balsamico, soja, lidt sukker, salt og peber.
4. **Ostegratineret brød:** Skær focaccia i skiver. Læg skiverne på en bageplade med bagepapir og fordel revet ost ovenpå. Gratinér i ovnen ca. 3-4 min. til osten er gylden.
5. **Severing:** Tag laurbærblad op af suppen før servering. Drys resten af timian over og top med gratineret brød eller servér dem ved siden af.