



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING

Klassisk løgsuppe med ostegratineret brød

Det skal du bruge

4 stk løg
1½ fed hvidløg
½ pakke 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

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt, Smør, Sukker

Fremgangsmåde

- 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.

Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Soja, Svovldioxid

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Næringsværdier

Energi pr. portion:	2.466 kj / 589 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	25,5 g
heraf mættede fedtsyrer	11,0 g
Kulhydrat	64,9 g
heraf sukkerarter	13,1 g
Protein	25,2 g
Salt	9,3 g
Kostfibre	5,3 g