



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 ^B
7 dl vann ^B
2-3 ss soyasaus ^B

Ostegratinert toast

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

^B 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.