

Løgsuppe med ostebrød

Opskrift til 4-6 portioner

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 350 g løg
- 2 fed hvidløg
- 1 tsk. finthakket frisk chili
- 1 spsk. finthakket frisk timian
- 2 spsk. olie + 25 g smør
- 1 spsk. sukker
- 2 tsk. salt + godt med peber
- 1 spsk. hvedemel
- 1 spsk. balsamico
- 1,5 dl hvidvin
- 7 dl bouillonvand (1 terning med grøntsagsbouillon)
- 1,5 dl fløde

Brød

- 1 bolle skåret i skiver + revet ost på hver. Jeg brugte en primadonna

Sådan gør du

1. Fjern skralden fra løg og hvidløg, snit løg i ringe. Hvidløg, chili og timian hakkes fint.
2. Svits løg af i olie + smør til det bliver let karamelliseret. Jeg gav det 5-10 minutter.
3. Tilføj så hvidløg, chili og timian og vend med rundt.
4. Tilføj sukker, salt og peber. Drys også mel hen over og vend det hele rundt igen en gang.
5. Kom balsamico, hvidvin og bouillonvand ved og lad suppen småsimre i 15 minutters tid. Imens kan du lave dine brød
6. Tænd ovnen på grillfunktion og høj varme.
7. Skær en bolle ud i skiver og kom lidt ost på hver skive. Bag i ovnen i små 10 minutter til de er sprøde og osten er smeltet.
8. Når suppen har simret godt, tilføjes fløden. Vend rundt, smag til og vurder om den trænger til mere syre, salt eller sødme.
9. Hæld den i dybe tallerkner og server en skive brød oven på.