



M unkebo
M and
M ad, der simrer

20. januar 2022

Forret

Cremet løgsuppe med blåskimmel ost (8 personer).

Ingredienser: 50 g smør, 12 zittauerløg, hakkede, 2 store fed hvidløg i skiver, 4 dl tør hvidvin, 6 dl hønsebouillon, 250 g Castello Danablu Extra Creamy 60+, 4 æggeblommer, 4 dl madlavningsfløde 15%, 1 tsk groft salt, friskkværnet peber.

Pynt: bredbladet persille. **Tilbehør:** stegt bacon i mindre stykker.

Smelt smørret i en gryde ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits løg og hvid- løg ved svag varme i ca. 10 minutter. Tilsæt vin og bouillon og lad suppen koge ved svag varme og under låg i ca. ½ time.

Blend suppen til den er glat og hæld den tilbage i gryden. Tilsæt skimmelosten i mindre stykker og lad den smelte under omrøring. Rør æggeblommer og fløde sam- men i en skål og tilsæt 1 dl af den varme suppe.

Rør derefter æggeblandingen tilbage i resten af den varme suppe. Suppen må ikke koge, men holdes lige under kogepunktet. Tilsæt salt og peber og smag til.