



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

16. oktober 2025

## Forret

### Fransk løgsuppe med croutoner og grillet ost (4 personer).

**Ingredienser:** 50 g smør, 2 spsk olivenolie, 1½ kg løg, skåret i skiver, ½ tsk salt, 1 spsk hvedemel, 1 glas tør hvidvin, 1 l grøntsagsbouillon, 3 laurbærblade, 3 stilke frisk timian eller ½ tsk tørret, 2 tsk sherry-vineddike, salt og friskkværnet sort peber. **Croutoner og drys:** 4 skiver surdejsbrød, 2 spsk olivenolie, 1 fed hvidløg, hakket, 100 g gruyere eller anden hård ost, revet, frisk timian, persille, hakket.

### Sådan gør du:

#### Løgsuppe:

Varm en tykbundet gryde op med smør og olivenolie, og sauter løgene ved mellemsvag varme med lidt salt, til de i løbet af 45 minutter til en time begynder at blive mørke og karamelliserede. Rør jævnlige rundt i gryden, så løgene ikke brænder på og tilsæt løbende nogle spiseskefulde vand for at undgå, at de brænder på.

Når løgene er gyldne og karamelliserede, dryses de med mel, der bages igennem over nogle minutter, inden hvidvin tilsættes og reduceres. Tilsæt herefter bouillon og krydderier og lad suppen simre ved svag varme under låg i en halv times tid. Smag den til med sherryvineddike, salt og peber.

#### Croutoner og drys:

Tænd ovnen på 200 grader en halv times tid inden servering. Bræk brødet i nogle grove stykker og vend dem på en bageplade, beklædt med bagepapir med olivenolie, hvidløg og revet ost.

Rist de grove croutoner i ovnen, til de er gyldne og sprøde og osten er smeltet. Tag dem ud af ovnen og sæt dem til side.

Server suppen i dybe skåle og fordel croutonerne med ost ovenpå. Drys med timian og persille.

