Fransk løksuppe

Ingredienser



♥ 4 store løk
♥ 3 ss smør
♥ 7,5 dl kjøttkraft (se tips)
♥ 3 dl hvitvin
♥ 1 ss hvitvinseddik
♥ 1 liten bunt frisk timian
♥ kvernet salt og pepper

Topping:
♥ 4 skiver loff (baguette)
♥ 300 g Gruyère (eller annen smakfull ost, se tips)

Ostetoast (kan sløyfes):
♥ 8 skiver loff (baguette)
♥ 3 ss smør
♥ 100 g Gruyère (eller annen smakfull ost, se tips)
♥ litt frisk timian

Fremgangsmåte

Skrell løk og skjær dem først over på midten og deretter i tynne skiver. Smelt smøret i en gryte og tilsett løkskivene. La løken steke på middels varme i ca. 10 minutter, til den blir blank og gyllen og lett karamellisert.

Tilsett kjøttkraft, hvitvin, hvitvinseddik og frisk timian. Rør om så alt blandes godt sammen. Sett på lokk og gi suppen et oppkok. Senk varmen og la suppen småkoke

under lokk i ca. 45 - 55 minutter.

Smak til suppen med kvernet salt og pepper og eventuelt litt ekstra hvitvinseddik.

Gjør klar finrevet ost.

Omtrent en halvtime før servering fylles den varme suppen i ildfaste suppeskåler. Legg på en skive loff og topp med masse finrevet ost.

Sett de fylte suppeskålene midt i stekeovnen ved 200°C i ca. 20 minutter. Osten skal bli skikkelig smeltet og få en gyllenbrun skorpe.

Server suppen rykende varm (husk å advare dine gjester om at suppeskålene er varme så de ikke brenner seg på fingrene □□). Pynt med litt frisk timian.

Hvis du vil servere ostetoast ved siden av suppen, smører du loffskiver med smør og drysser på revet ost og eventuelt litt timian. Sett dem inn i ovnen og stek dem ved 200°C i ca. 10 minutter.

Tips

♥ Pass på at du bruker suppeskåler som er ildfaste og tåler å stå i stekeovnen uten å sprekke.

♥ Du kan bruke ferdigkjøpt kjøttkraft eller løse opp kjøttfond eller buljong i kokende vann. Jeg brukte her 3 stk chef du fond, kjøtt (à 28 gram) til 7,5 dl vann. Du kan bytte ut kjøttkraft med grønnsakskraft dersom du ønsker at suppen skal være helt vegetar.

♥ Bruk helst den sveitsiske osten Gruyère for helt autentisk smak på løksuppen (kjøpes i velassorterte matbutikker med godt utvalg oster). Får du ikke tak i Gruyère, blir det også godt om du bruker annen smakfull ost, slik som for eksempel Edamer, Emmentaler (også kalt Sveitserost), Comté, ekstra godt modnet Norvegia eller Jarlsberg. Det er også populært å bruke revet mozzarella, siden mozzarella smelter så godt.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fransk-loksuppe