

## LØGSUPPE

**4 Personer hovedret – 6 Personer forret**

En basic klassiker, som er et fantastisk spise her i de kolde måneder, vi går i møde. Husk at have tålmodighed med at sautere løgene – det er her hele smagsfundamentet for suppen skabes.

**Suppen**

1 1/2 kg zittauerløg  
4 spsk smør  
2 spsk hvedemel  
1 spsk sherryeddike  
1 dl hvidvin  
1 1/2 l grøntsagsfond  
3 friske laurbærblade  
5 kviste frisk timian  
10 hele sorte peberkorn

**Servering**

1 daggammelt flute  
300 g lagret tør ost, fx Comté,  
Gryère, Appenzeller eller Vesterhavst  
2 spsk friske timianblade  
Havsalt og friskkværnet peber

**Suppen**

Pil løgene, halver dem og skær dem i tynde skiver på langs med fibrene. Steg løgene ved svag varme i smør i ca. 40-50 minutter.

De må ikke koge, men de skal stege langsomt og blive mere og mere brune, til de til sidst er helt mørkebrune og karamelliserede. Rør jævnlige i løgene undervejs, så de ikke brænder på.

Drys lidt hvedemel over løgene, når de er karamelliserede og vend det rundt i løgene, til melet er absorberet. Hæld derefter først sherryeddike, så vin i gryden og lad det koge næsten væk.

Kom derefter grøntsagsfonden på og lad det koge op. Kom krydderi-erne og krydderurter i en gaze-el-ler tepose, luk posen til med en snor eller en knude og læg krydderposen ned i suppen.

Lad suppen simre i ca. 25-30 minutter og fjern derefter posen. Smag suppen til med salt og peber og evt. lidt mere sherryeddike.

**Servering**

Skær imens flutet i tykke skiver og rist dem i ovnen ved 175 grader, i ca. 12-14 minutter, til de er helt tørre og kun en smule gyldne.

Riv ost og tænd for ovnens grill. Fordel suppen i nogle keramiske suppeskåle, der kan tåle at komme i ovnen. Læg to skiver brød oven i suppen i hver suppeskål og fordel den revne ost ovenpå – ja, der skal masser på.

Stil skålene i ovnen under grill-elementet og gratiner ostene, til den bobler og begynder at tage farve.

Tag suppeskålene ud, drys evt. med lidt friske spæde timianblade og server suppen rygende varm.

