



M unkebo
M and
M ad, der simrer

22. februar 2018

Forret

Løgsuppe med ostelåg (6 personer).

Ingredienser: 750 g løg, 3 fed hvidløg, 100 g smør, 40 g hvedemel, ½ spsk friskkværnet sort peber, 1 3/4 l oksebouillon, krydderbuket (persille og timian), 3 laurbærblade, en passende mængde cognac, salt og peber. **Ostelåg:** 6 skiver toastbrød, 1 æg, 125 g gruyèreost.

Suppe: Pil løgene og skær dem i tynde, halve ringe. Sauter dem i smør til de er klare og tilsæt fint hakket hvidløg. Tilsæt mel og peber og vend det godt sammen.

Tilsæt bouillon, krydderbuket og laurbærblade og bring det til kogepunktet. Lad suppen simre under låg i 30 minutter under jævnlig omrøring indtil løgene er møre.

Smag suppen til med salt peber og cognac.

Ostelåg: Tilpas franskbrødsiverne til suppeskålen. Riv osten fint.

Før servering pensles brødet med sammenpisket æg og osten drysses over. Den varme suppe hældes i skålene, således at der er plads til at lægge ostebrødet på som et låg over suppen.

Suppen med ostelåg sættes i ovnen og grilles ved 250 grader, indtil osten er gylden.

