M unkebo
M and
M ad, der simrer

21. februar 2013

Forret

Fransk løgsuppe, gratineret (opskrift til 6-8 personer).

Ingredienser:

1,5 kg øko løg, 1 pænt stykke ost (gruyere eller gl. comte) 3-400 gram, 1-1,5 liter oksebouillon (eller kalvefond), en sjat hvidvin (hvis du har en rest), lidt cognac, laurbær, frisk timian, smør, sorte peberkorn, 2 spsk hvedemel, 1 pk. toast-brød (i skiver).

Skræl løgene og skær dem i tynde skiver (på langs). Svits dem langsomt i rigeligt smør. Bliver langsomt brunere, indtil de når et mørkebrunt karamelliseret stadie. Det kan godt tage en lille times tid. Se jævnligt til løgene undervejs og vend lidt på dem, så de ikke brænder på.

Rist i mellemtiden toastbrødene i ovnen ved 180 grader, indtil de er så tørre som tvebakker.

Når løgene har nået det ønskede stadie, så drys lidt hvedemel over. På med bouillon. Kom krydderierne i en tepose (eller genbrugelig gazepose), slå kunde på og læg dem i suppen.

Skulle du have en hvidvinsrest i omegnen af 1 stort glas, så hæld også den i (synd og skam at smide vinrester ud), og hvis en åben flaske cognac opholder sig i nærheden af gryden, og der ved et uheld bløpper et skvæt i, så skal du bestemt ikke kassere suppen af den grund, med glæde dig over dit usandsynlige held.

Lad suppen simre 15-20 minutter og fjern gazeposen/teposen igen. Smag til med sherryvineddike, salt og peber.

Hæld en solid portion suppe op i en suppeskål, der kan tåle at gå i ovnen. Placer et par skiver brød som tømmerflåder på overfladen, og last dem med rigelig revet ost. Stil nu skålene i ovnen under grillelementet og gratinér osten til den bobler og begynder at tage farve.

Husk at kalde retten 'soupe l'oignon', når den serveres - så lyder det dyrere!