**Fransk Löksoppa a´la Whisky Pinnarna**

4-6 port

2 kg gul lök

Olivolja att steka i

Smör att steka i

1 liter kycklingbuljong

½ liter kalvbuljong

3-5 dl vitt vin

4 lagerblad

Timjan (färsk)

Vitvinsvinäger (lite, får ej ta över i smak(

Salt

Svartpeppar

Till gratinering

Baguette skuren i skivor

Ost

Do this:

Stek löken i olja på svag värme under lock min 30 minuter så den är riktigt mjuk

Ta bort locket och höj värmen tillsätt smör och fräs till fin färg

Tillsätt vitlök, vin, buljong, lagerblad o timjan. Låt sjuda i ca 15 min.

Smaka av med vinäger, salt peppar och ev mer buljong

Stek baguetteskivorna i lite olja. Slå soppan i skålar toppa med bröd och ost gratinera i ugn några minuter