



Gratinerad Löksoppa

Med Bengans rykande färska bröd

4 portioner

Skala och skär lökarna i tunna skivor. Fräs dem i fett till de fått en gyllenbrun färg. Strö över mjölet och rör om. Späd med buljongen och tillsätt kryddorna. Koka under lock på svag värme ca 20 min. Smaksätt med vitt vin. Gratiner soppan i ugnen med osten på toppen. Gratiner på övre delen av ugnen ca 10min

6 Gula lökar

Ugnstemperatur 275 grader

2-3 msk smör eller margarin

2 msk vetemjöl

1L buljong

1st lagerblad

½ kryddmått vitpeppar

1dl vitt vin

150 gram riven ost

Bengan's rykande färska bröd

1 liter mjöl

Litt, socker

En näve salt

En påse torrjäst

Blanda o slå i varmt vatten tills det känns bra

Låt jäsa i bunke en bra stund under duk

Ta upp degen o dela i två delar massera ut två limpor

Låt de jäsa en stund till under duk

Pensla med uppvispat ägg

Strö på det du gillar t.ex. flingsalt o oregano

Baka av i ugnen 190 gr tills de ser bra ut, knacka i botten o säg Hallå!

känns det okey så är de klara.