

# Löksoppa

Använd hemgjord buljong och tamarisoja från hälsokostbutiken. Servera sedan soppan med ett surdegsbröd av levaintyp. Och bästa osten. Inget är bättre än den svagaste länken i kedjan.

4 portioner

5 gula lökar (ca 500 g)  
2 msk smör  
1 liter höns- eller grönsaks-  
buljong  
1 kvist timjan  
2 lagerblad  
2 dl torrt vitt vin  
1 msk tamarisoja  
salt och nymalen peppar

Gratinerings

4 skivor vitt bröd  
2 msk smör  
8–12 skivor lagrad ost,  
präst- eller gruyèreost

Skala och skiva löken. Fräs den mjuk i smör på svag värme. Tillsätt buljong, timjan, lagerblad och vin och låt koka i 10 minuter. Smaka av med soja, salt och peppar.

- Värm ugnen till 250° (grillfunktion).
- Skär brödet i grova tärningar. Fräs dem gyllenbruna i smöret i en stekpanna.
- Fördela soppan i ugnssäkra portionsformar. Lägg i brödtärningarna och lägg på osten.
- Gratiner soppan högt upp i ugnen i några minuter tills osten fått fin färg.
- Servera direkt.