

Löksoppa med cheddartoast

Filip Poon 1 september 2015



Recept till fyra personer

Soppa

- 3 msk smör
- 2 msk olivolja
- 1 msk socker
- 2 msk soja
- 3 klyftor vitlök
- 3 purjolökar
- 4 gula lökar
- 2 rödlökar
- 1 kruka salvia
- 1 msk vetemjöl (om man vill)
- 1,5 l varm kyckling- eller grönsaksbuljong
- Persilja

Surdegsbröd

- 1 limpa surdegsbröd
- 100 g cheddarost, riven
- droppar worchestershiresås

Gör så här

1. Hacka och strimla ner all lök.
2. Fräs salvia (spara några blad till senare) i smör och olja i en stor kastrull. Ha sedan i all hackad lök, tillsätt soja, socker, salt och peppar. Sätt på lock och låt puttra ca 20-25 min på mediumvärme, rör om var 5:e min.
3. Värm ugnen till 200 grader.
4. Värm buljongen.
5. När löken blivit mjuk, tillsätt mjölet och rör om ordentligt. Fortsätt med buljongen, koka upp och låt småkoka ca 15 min, smaka av med salt och peppar.
6. Skär brödet i skivor, riv över osten, några salviabladd och några droppar worchestershiresås, ställ in i ugn ca 1-2 min eller tills osten smält.
7. När soppan kokat klart häll upp den i skålar, lägg på bröden och toppa med hackad persilja.