Klassisk löksoppa

Jonny · 2025-02-09



Förberedelsetid

ca 45 min

Svårt

medelsvårt

Portioner

4 personer

Description

Den här löksoppan är en riktig vinterklassiker som är väldigt lyxig samtidigt som den passar fint i lågbudgettider. Kan enkelt ges guldkant med en skvätt vitt vin och lite finare löksorter som till exempel schallotten- eller silverlök.

Ingredienser

- **7** gula lökar (ca 900 g)
- **1** tsk strösocker
- **3** msk olivolja
- **2** tsk torkad timjan
- **1** 0.5 tsk torkad mejram
- **1** dl konc grönsaksfond
- **1** dl vitt vin eller vitt matlagningsvin
- **12** dl vatten
- salt
- peppar
- --- Till servering --- färsk timjan till garnering
- bröd, gjärna baguette

Instruktioner

1. Skala, halvera och skiva löken. Fräs all lök tillsammans med sockret i oljan i en stor kastrull ca 15 minuter. Löken ska inte få någon färg.
2. Tillsätt övriga ingredienser och låt koka utan lock ca 15 minuter. Smaka av med salt och peppar.
3. Garnera med färsk timjan och servera gärna med baguette bröd.