



Fransk løgsuppe med frisk estragon og ostebrød

Med en simpel ingrediens som løg, kan man lave den dejligste suppe med en perfekt sødme.

★ ★ ★ ★ ★ (0)

[Bedøm opskrift](#)



45 min



Jan – Dec



Dagligt grønt



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

1 kg **løg**

2 fed hvidløg

25 g smør

1 tsk sukker

2 laubærblade

1 liter grøntsagsbouillon

1 spsk hakket frisk estragon

salt

friskkværnet peber

Ostebrød

4 skiver surdejsbrød

100 g revet fast ost f.eks. Vesterhavsost eller Gruyère

Opskriftudvikling, styling og foto: Julie Karla

Tilberedning

- 1 Pil skrællen af løgene og halvér dem. Skær dem i skiver og kom dem i en skål.
- 2 Snit hvidløgene fint.
- 3 Smelt smørret i en gryde.
- 4 Kom løg og hvidløg i gryden og lad det stege nogle minutter ved høj varme, mens der røres jævnligt rundt.
- 5 Tilsæt 1 tsk sukker og laurbærblade, sæt låg på og skru ned til svag varme. Lad løgene stege videre under låg i ca. 25 minutter. Rør et par gange undervejs.
- 6 Sæt ovnen til 225 grader.
- 7 Når løgene er klar, skal de gerne være helt bløde og en smule karamelliserede.
- 8 Tilsæt grøntsagsbouillon og finthakket estragon, og lad det simre mens brødene bages.
- 9 Drys den revne ost over brødsiverne, og bag dem i ovnen i ca. 7-10 minutter til osten er smeltet.
- 10 Smag suppen til med salt og peber og servér med ostebrød.



Tip

Er man ikke så meget til smagen af estragon, som har noter af anis, kan man erstatte den med frisk timian.

