



FORRET

Løgsuppe m. gratineret ostebrød

Ingredienser:	Antal personer: 4-5
4-6 stk. Løg	
1 ltr. Hønsbouillon	
1 spsk. Mel	
1 spsk. Olie	
3 kviste. Timian	
2 dl. Hvidvin	
2 stk. Laurbærblad	
Salt, peber	
1 stk. Flutes	
100 gr. Emmentaler ost revet	
Timian stilke	

Fremgangsmåde: Pil løgene, skær dem først i kvarte derpå i tynde skiver. Kom olivenolie i en gryde, og steg løgene ved svag varme, til de er møre, drys melet over, tilsæt hvidvin, lad det simre i et par min., og hæld hønsbouillon ved. Tilsæt timian bladene og laurbærblade, og lad suppen koge i 30-35 min. Krydr med salt og peber og smag til.

Flutes: Skær fluten på skrå i ca. 2½ cm. skiver. Læg nogle få timianblade ovenpå, drys godt med ost og sæt i ovnen til osten er gratineret og brødet er sprødt.