



SOPPA

# Morbergs Löksoppa

Kock: **Per Morberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**



En klassisk löksoppa med brödkrutonger!

## INGREDIENSER

0.5 dl sherry  
2 dl riven stark ost  
50 g smör  
4 skivor vitt bröd  
1 kvist färsk timjan  
1 l grönsaksbuljong  
10 st mindre gula lökar  
1 st morot  
1 st lagerblad  
1 nypa bladpersilja, hackad



## GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala moroten och lägg den hel i en kastrull tillsammans med buljongen. Lägg i timjan och lager blad och låt det koka en stund.
- 2** Strimla löken tunt och fräs i en tjockbottnad kastrull tills den blir glansig. Slå i sherryn och buljongen och låt det sjuda i 10-15 minuter.
- 3** Smaka av med salt och peppar och ställ av soppan från värmen en stund.
- 4** Skär brödet i tärningar och rosta dem i en stekpanna eller ugn tills dem blir knapriga.
- 5** Häll soppan i ugnsfasta skålar, lägg i brödet och strö över med osten.
- 6** Gratinera i ugnen på 275°C i 5-8 minuter eller tills osten har blivit gyllengul.
- 7** Servera med hackad persilja.