Løgsuppe

Forfattere: Martha Freja Andreassen, Rasmus Petersen
Faglige temaer: Løg

Introduktion:
Løgsuppen er en fransk sag. Masser af smag, krydderi og næring. Den varme, dampende suppe passer rigtig godt til en kold regnvejrsdag.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:
Løgsuppe.pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Løgsuppe (4 personer)

Forfattere:
Martha Freja Andreassen & Rasmus Petersen

Introduktion:
Løgsuppen er en fransk sag. Masser af smag, krydder og næring. Den varme, dampende suppe passer rigtig godt til en kold regnvejrsdag.





Ingredienser:

5 store løg
2 fed hvidløg
10 g. smør
8 kviste timian
Lidt havsalt og friskkværnet peber
1½ liter hønsefond
2 spsk. æblecidereddike

Fremgangsmåde:

1. Pil skallerne af løg og hvidløg.
2. Halver løgene og skær dem i tynde skiver.
3. Smelt smørret i en stor gryde og kom løg, hele hvidløg og timiankviste heri.
4. Lad løgene brune stille og roligt, indtil de begynder at karamellisere og tage lidt farve.
5. Tilsæt hønsefond og lad suppen koge i mindst 20 min. på lavt blus (gerne længere!).
6. Smag suppen til med salt, peber og æblecidereddike.

Spis suppen rygende varm med lune, grillede brød til.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv