

Fransk löksoppa

(liten förrätt 4 personer)

3 lökar
2 potatisar
3 klyftor vitlök
Olivolja
Smör
Pyttelite socker
1 lagerblad
1 hönsbuljongtärning
1 grönsaksbuljongtärning
5 dl vatten
2–3 dl vitt torrt vin
Salt
Peppar
Timjan
4 skivor vitt bröd
200g Gruyèreost
Ett stänk med fisksås om du har det hemma

Så här gör du

Sätt på ugnen på ca 200 grader.

Skala och strimla potatisen, löken och vitlöken, fräs allt i olja och lite smör, glansigt utan att få färg.

Häll på vinet, och en nypa socker. Gosa runt ett par varv med slevan och häll sedan på vattnet och lägg i buljongtärningarna och lagerbladet. Stänk i lite fisksås om du hade det. Småputtra tills det blir mjukt.

Smaka av med plockade timjanblad, salt och peppar.

Häll soppan i skålar och lägg bröden och täck med massor av ost! In i ugnen och gratinera av.

/Peter Jansson

Karin Oskarssons svärmorssill

2 burkar klassisk matjessill
1 stor burk gräddfil
Gräslök
Rödlök
Svartpeppar