

Det løg'n! Rigtig løgsuppe!

Ingredienser:

- 1 kg almindelige løg (zittauer)
- 2 spsk olivenolie
- 2 fed hvidløg
- 5-6 timianstilke
- 1 knivspids stødt/revet muskatnød
- 1 knivspids cayennepeber
- 1 ½ liter væske (bouillon eller kartoffelvand)

SMAGSTIP: Den lange tilberedning af løgene er afgørende for den endelige smag af suppen. Når løgene simrer i starten, karamelliserer de og udvikler en rig kokumi smag, og når der tilsættes bouillon eller kartoffelvand, tilføres umamismag. Suppen passer godt sammen med røget smag, fx rygeostboller.

Fremgangsmåde:

1. Pil løgene og skær dem i halve og skær derefter i skiver.
2. Pil hvidløg og knus dem let (fx ved at banke med håndroden eller en kødhammer/kagerulle.)
3. Skyl timian.
4. Tag en stor gryde frem og kom olien i og varm op.
5. Tilsæt hvidløg, timian og cayennepeber.
6. Kom løgene i vend godt rundt.
7. Kom muskatnød i.
8. Varm godt igennem og læg låg på gryden og lad løgblandingen stå og simre 15 minutter. Rør i det en gang imellem.
9. Tag derefter låget af og lad det simre videre - jo længere tid, desto bedre - men mindst 30 minutter.
10. Tilsæt væden og kog op og lad suppen simre videre under låg ved svag varme ca. 25 minutter.

Anretning: Server suppen rygende varm i gryden.