

Løgsuppe med hvidvin og ostebrød

En delikat suppe, der er enkel og hurtig at lave

Opskrift på fransk løgsuppe med hvidvin og ostebrød

Antal personer: 4

- 4 store løg
- 50g smør
- salt
- 2 spsk. Hvedemel (hvis man ønsker suppen jævnet)
- 1 l vand bouillon
- 5 dl hvidvin
- Salt og friskkværnet peber
- Revet ost
- Brød

Ostebrød

- 4 skiver landbrød uden skorpe
- 4 dl revet ost

1. Pil løgene, og skær dem i tynde skiver. Svits dem i smør i en gryde ved svag varme i ca. 15 minutter, til de er bløde og blanke.

2. Tilsæt mel (hvis man ønsker suppen jævnet). Tilsæt vand, bouillonterninger og lad suppen småkoge under låg i 30 minutter. Fjern skum fra overfladen med en ske.

3. Tilsæt hvidvin varm suppen igennem men lad den ikke koge.

4. Tilsæt salt, peber efter smag. Hæld suppen i ildfaste portionsskåle.

5. Ostebrød: Læg en skive brød oven på hver portion suppe, og drys med revet ost.

6. Sæt de fyldte suppeskåle i en varm ovn, og tænd for ovnens grillfunktion. Når osten er smukt gylden, er suppen klar til servering

Tip: Har man ikke ovnfaste skåle eller tallerkner, rister man brødet på den ene side i ovnen på en bageplade dækket af alu-folie. Når brødet er gyldent vendes brødet og drysses med revet ost og lader den smelte, læg et stykkebrød i hver tallerken ved serveringen.



Cullottesteg



Skær fedtlaget i rudemønster. Gnid stegen med salt og friskkværnet peber. Læg stegen på ovnrysten over en bradepande.

Sæt stegen midt i ovnen ved 225 grader i 10 minutter.

Dæmp varmen til 190 grader C og videresteg culotten i yderlig ca. 20 - 30 minutter.

Brug et stegetermometer. Når center temperaturen er 62 - 66 grader er stegen klar.

Grillsteg eventuelt kødet de sidste minutter, hvis fedtet ikke er gyldent.

Tag kødet ud af ovnen og lad det hvile i 10 minutter.

Forskæring :

Læg mærke til muskeltrådene. De viser, at culotten skal skæres for lidt skråt fra den brede ende. Skiverne skal skæres tyndt ud.

Bagte kartoffelkager

600 g skrællede kartofler, 3/4 dl piskefløde, 2 æggeblommer, salt og peber.

Bagte kartoffelkager

Skær kartoflerne i små stykker, og kog dem møre i usaltet vand. Hæld vandet fra, og damp dem tørre.

Mos kartoflerne, og rør dem sammen med fløde og æggeblomme. Krydr med salt og peber, og sæt mosen som små toppe på en bageplade (Brug evt. en sprøjtepose). Bag kartoffeltoppene ved 200°C i 12-14 minutter.

Løgflan

Til 4 personer

1 stort løg i skiver (150 g)
1 fed knust hvidløg
1 tsk. tørret timian
2 spsk. olie
1½ dl fløde 13 %
1 æg
1 æggeblomme
1 spsk. majsstivelse
cayennepeber, salt og peber



Damp løg, hvidløg og timian i olie ved svag varme under låg i ca. 10 minutter. Pisk fløde, æg, æggeblomme, majsstivelse og krydderier sammen. Fordel først løgblandingen i 4 små smurte portionsforme (ca. 1½ dl), dernæst æggeblandingen. Bag dem midt i ovnen ved 180 grader i ca. 30 minutter, til de er faste og gyldenbrune på overfladen. Vend dem ud af formene ved servering, den brune side skal opad.

Svampe sovs

Du skal bruge:

- 250g friske svampe i meget fine tern. Alle sorter kan benyttes
- 1 løg i fine tern
- 2 dl vand eller hvidvin
- 2,5 dl fløde eller madlavningsfløde
- 1 spsk olivenolie
- Salt og peber

Sådan gør du:

Varm en lille gryde op og tilsæt olien. Sauter svampe og løg i 5 min.



Tilsæt vand eller hvidvin og kog igennem.

Tilsæt fløden og lad simre i 2-3 min.

Smag til med salt og peber og server straks.

Serveringstips:

Kan serveres til okse eller svinekød