

Fransk löksoppa

Klassisk mat med franska anor. Timjan sätter härlig smak på buljongen.



Ingredienser, 4 portioner

- 4 gula lökar
- 2 vitlöksklyftor
- 1 msk smör
- 1 liter grönsaksbuljong
- 1 msk soja
- ½ dl vitt vin eller 1 tsk vitvinsvinäger
- 1 msk färsk timjan eller 1 tsk torkad
- ½ tsk salt
- 1 krm vitpeppar

Gör så här

Skala och skiva lök och vitlök. Smält smöret i en gryta stor nog för soppkok. Lägg i löken och låt fräsa ca 5 minuter. Häll över buljongen. Tillsätt soja och vin.

Näringsvärden	Per portion inkl. tillbehör
Energi	80 kcal
Protein	2 g
Kolhydrat	7 g
Fett	4 g
