

## **FRANSK LØKSUPPE**

**2 løk**

**2 fedd hvitløk**

**1 klunk olje**

**0,8 l buljong (lag gjerne din egen kraft!)**

**1 laubærblad**

**1 ts timian (helst fersk)**

**½ ts salt**

**½ ts pepper**

**½ ts muskat**

**litt persille til å drysse over suppen ved servering**

**(Det smaker veldig godt med brødkrutonger til. Del opp gammelt brød i terninger og stek dem sprø i olje, hvitløk og andre urter hvis du har. Dryss krutongene over suppen rett før servering).**

**Slik gjør du:**

**Rens og skjær løken i tynne skiver. Finhakk hvitløken. Varm olje i en panne og stek løken til den er blank. Tilsett hvitløk og kraft + laubærblad. Tilsett timian, salt og pepper og la suppen småkoke i 10 min. Dryss over litt persille.**

**Bon appetit!**