

Mor Lizzi's opskrifter.

Løgsuppe med ostebrød.

1½ kg løg i tynde skiver svitses ved svag varme i 25 gr. smør til de er glasklare og helt bløde. Der tilsættes så yderligere 25 gr. smør og 2 spsk. sukker og der skrues op for varmen og løgene steger videre til de karamelliserer let. Der tilsættes så 1½ l. oksebouillon.

Til suppen serveres oste brød:

8-10 skiver toastbrød dryppes med en god olivenolie og drysses med 75 gr. grana pedano eller parmesan ost og timian. Brødene bages i oven i ca. 10 min. ved 200 grader til de er sprøde og gyldne.

T skiver ostebrød lægges i bunden af en tallerken og overhældes med den varme suppe.

Det smager også godt, hvis man lægger den ene skive i tallerkenen og så serveres den anden skive som sprødt tilbehør.

