

**Fransk löksoppa**

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

4 portioner

**Ingredienser**

* 4 st gula lökar
* 2 st vitlöksklyftor
* 1 msk smör
* 1 liter grönsaksbuljong
* 1 msk soja
* 1⁄2 dl vitt vin
* 1 msk färsk timjan
* 1⁄2 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 åt fräsa ca 5 min. Häll över buljongen. Tillsätt soja och vin. Låt soppan koka under lock ca 15 min. Smaka av soppan med timjan, salt och peppar.

**Tips:**

1 msk färsk timjan kan bytas mot 1 tsk torkad. 0,5 dl vin kan bytas mot 1 tsk vitvinsvinäger.