

## Gratinerad löksoppa

2 - 3        Stora lökar  
50 g        smör  
2 ½ msk    vetemjöl  
1 ½ l        vatten (Alt 12 dl vatten och 3 dl mjölk)  
½           vitt matbröd (franskbröd)  
30 g        riven parmesanost  
smält smör  
salt  
peppar

Gör så här

Skala löken och skär den i tunna skivor.

Fräs upp fettet i en tjockbottnad gryta.

Lägg i löken och låt den brynas lätt.

Tillsätt mjölet och låt det också bli brunt.

Värm vattnet.

Krydda lätt och häll på vattnet i grytan.

Låt soppan sakta koka i 30 minuter.

Häll över soppan i en ugnssäker soppskål (eller en gryta ur vilken den ska serveras).

Skär brödet i skivor och tag bort kanterna. Torka skivorna i svag ugnsvärme men inte så de blir hårda.

Täck soppan med brödet och strö över osten.

Fukta ytan lätt med smält smör.

Grädda i het ugn cirka 5 – 10 minuter eller tills ytan fått en vacker färg. Använd endast övervärme.

Servera soppan genast.