

## Cremet løgsuppe og nye hvidløg



Varm og mættende. Løgsuppen får ekstra fylde af de store croutoner. - Foto: Martin Bubandt

Løgsuppen kan gribes an på andre måder end den franske bistroversion med kalvefond, croutoner og ost.

AF **CHRISTIAN PUGLISI**

### Ingredienser

8-10 skiver daggammelt brød  
2 kg nye løg  
1 l vand  
2 dl hvidvin  
1 spsk. vindrukerneolie  
2 hele nye hvidløg  
1 spsk. ekstra jomfru olivenolie  
1 tsk. hakket koriander

Denne udgave giver, ja, mere løg til løgsuppen og er mere en cremet grøntsagsuppe end en klar suppe. For at give lidt variation i smagen drysser jeg nogle bagte nye hvidløg på toppen. De giver en intens, men blød og afrundet smag af hvidløg, som giver suppen en ekstra dimension.

### Sådan gør du:

Pil løgene, skær toppene af til anden brug, og snit løgene med en skarp kniv. Sauter dem i vindrukerneolien ved medium varme. Det skal man have tålmodighed til, det kan nemt tage en time, og det er vigtigt, at de bliver rigeligt karamelliserede, så de er afrundede og søde i smagen.

Skær i mellemtiden hvidløgene i to på tværs, pensl skærefladerne med olie, og læg dem med skærefladerne nedad i et ovnfast fad. Steg dem i ovnen ved 180 grader i cirka en time, til de er helt bløde og karamelliserede på den ene side.

Tilsæt hvidvinen, når løgene er karamelliserede, og lad den dampe af ved samme lave varme i et par minutter. Tilsæt vandet, og giv det et opkog.

Blend det hele med en stavblender eller i en stående blender, til det er helt pureret. Smag til med salt, og fortynd eventuelt med lidt mere vand, hvis suppen er blevet lidt tyk. Løgene vil altid variere i stivelsesindhold, så man vil altid skulle justere med vand efter smag.

Pensl brødkiverne med olie, og bag dem sprøde i ovnen ved 180 grader eller på en varm pande.

Kom den varme suppe i en skål, tryk de bagte hvidløg ud af deres skal, og drys dem oven på suppen. Læg croutonerne ved, drys med kørvelen, og dryp med olivenolien.

---

Ressource: <http://politiken.dk/mad/opskrifter/ECE1329852/cremet-loegsuppe--og-nye-hvidloeg/>

Offentliggjort: Jul 7, 2011 12:00 PM

© POLITIKEN.dk