



HOVEDRET
HVIDLØGSSUPPE

*Fløjlsblød suppe med karamelliserede
hvidløg, fløde og velsmagende bouillon*



*"En ordentlig hvidløgssuppe er den
ultimate test af en koks tålmodighed
og respekt for ingredienser. Brænd
hvidløget, og du er færdig. Lav det
rigtigt, og det er flydende guld."*

Anthony Bourdain (Amerikansk kok)

INGREDIENSER | 4 PERSONER

2 hele hvidløg (ca. 20 fed)
1 løg, finthakket
2 spsk. olivenolie
1 spsk. smør
1 liter kylling- eller grøntsagsbouillon
2 dl fløde
1 dl tør hvidvin (valgfrit)
1 tsk. frisk timian (eller ½ tsk. tørret)
1 tsk. sukker
Salt og friskkværnet sort peber
Frisk persille eller timian til pynt
Brødcroutoner eller ristet brød til servering

FREMGANGSMÅDE

1. FORBERED HVIDLØGET

Pil alle hvidløgsfeddene, og skær de største i halve. Varm olivenolie og smør i en stor gryde ved middel varme. Tilsæt hvidløgsfeddene, sukker og en knivspids salt. Sautér langsomt i ca. 10-15 minutter, indtil hvidløget er gyldent og karamelliseret. Pas nøje på, at det ikke brænder på.

2. TILSÆT LØG OG KRYDDERURTER

Kom det finthakkede løg og frisk timian i gryden. Sautér yderligere 5 minutter, indtil løgene er bløde og gennemsigtige.

3. TILSÆT VÆSKEN

Hæld hvidvin i gryden (hvis du bruger det), og lad det koge ind i 2-3 minutter, så alkoholen fordamper. Tilsæt bouillon, og lad suppen simre i ca. 20 minutter, så hvidløgets smag trænger godt ind.