

French Onion Soup

Toplam 90 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 70 dk

4 kişilik

Zor

~430 kcal

French onion soup, uzun süre karamelize edilen soğan tüt suyu, beyaz şarap, baget ve eriyen gruyere peyniriyle derin bir kaseye taşır.

Malzemeler

Çorba için

- 1 kg Kuru soğan
- 50 gr Tereyağ
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağ
- 1 çay kaşığı Toz şeker
- 3 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Un
- 250 ml Sek beyaz şarap
- 1.2 lt Et suyu
- 3 dal Taze kekik

Üzeri için

- 8 dilim Baget ekmek
- 140 gr Gruyere peyniri

Yapılışı

- Soğanları ince yarım doğrayın.
- Tereyağ ve zeytinyağında soğanları kapalı tencerede 10 dakika yumuşatın.
- Şekeri ekleyip soğanları 30 dakika, sıkı karıştırarak koyu altın rengine getirin.
- Sarımsak ve unu ekleyip 2 dakika kavurun.
- Beyaz şarap ekleyin, tencerenin dibindeki karamelize parçaları kazıyın.
- Et suyu ve kekiği ekleyip 25 dakika kısık ateşte kaynatın.
- Baget dilimlerini küçük parçalara ayırarak kaselere paylaşın ve gruyere koyun.
- Kaseleri ızgarada 4 dakika, peynir eriyip kızarana kadar tutun.

PÜF NOKTASI

Soğan yakmadan koyu altın rengine kadar pişirmek çorbanın tatlı ve etli tadını çıkarır.

SERVIS ÖNERİSİ

F1r1nda1kaç1kmažistündeki peynir köpürürken servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten