

Paris Soğan Çorbası

Toplam 75 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 60 dk

4 kişilik

Orta

~460 kcal

Açılış 16/10

Fransız soğan çorbası uzun karamelize edilmiş soğan et suyuyla pişirip baget ve erimiş gruyere ile fırınlanan kaselik yemektir.

Malzemeler

- 1 kg Soğan
- 50 gr Tereyağ
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağ
- 2 yemek kaşığı Un
- 250 ml Beyaz şarap
- 1.3 litre Et suyu
- 6 dilim Baget ekmek
- 140 gr Gruyere peyniri

Yapılışı

- Soğanlar ince yarımaya doğrayın.
- Tereyağ ve zeytinyağında soğanlar kapaklı 10 dakika yumuşatın.
- Şekeri ekleyip 25 dakika altın kahverengi olana kadar karamelize edin.
- Unu serpip 2 dakika karıştırın.
- Şarap ve et suyunu ekleyip çorbayı 20 dakika kaynatın.
- Bagetleri kızartıp peynirle kaplayın.
- Çorba kaselerine ekmeği koyup peynir eriyene kadar fırınlayın.

PÜF NOKTASI

Soğanı yavaş karamelize etmek çorbaya acı vermeden derin tat kazandırır.

SERVİS ÖNERİSİ

Isıya dayanıklı kaselerde peynirli ekmekle kızartarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt