

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 Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Un
- 250 ml Beyaz şarap
- 1.3 litre Et suyu
- 6 dilim Baget ekmek
- 140 gr Gruyere peyniri

Yapılışı

- Soğanları ince yarımaya doğrayın.
- Tereyağı ve zeytinyağında soğanları 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 küçük parçalarla peynirle kaplayın.
- Çorba kaselerine ekmeği koyup peynir eriyene kadar fırınlayın.

PÜF NOKTASI

Soğanları yavaş karamelize etmek çorbaya acı olmadan derin tat kazandırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Isıya dayanıklı kaselerde peynirli ekmekle birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt