

## LØKSUPPE

Fres løk og hvitløk i litt smør i en stor gryte. Stek på middels varme til den er myk og blank. Dryss over sukker og stek videre til løken har fått en fin, gyllenbrun farge. Hell over kraft og kok opp. Tilsett timian og laurbærblad. La suppen koke på svak varme i ca. 30 min. Smak til med salt og pepper og server med krutonger stekt i smør og hvitløk.

### INGREDIENSER

1,1 kg Norrek løkskiver EPD: 2242865  
50 g Norrek hvitløk hakket EPD: 4798096  
2,5 l hønsekraft  
2 ss sukker  
3 stk laurbærblad  
Smør  
Timian  
Salt og pepper