

Soupe à l'oignon

洋蔥湯

CUISIMAGES

Réf :
1805

總類 :
熱湯

準備時間 :
10 分鐘

烹飪時間 :
30 分鐘

花費 :


難易度 :


起源地 :




4 人份材料

- 4 個大 洋蔥
- 60 克奶油+ 1 湯匙奶油
- 1 湯匙沙糖
- 45 克麵粉
- 水 1.250 公升 + 2 個雞精塊
- 鹽 ;胡椒
- 1 湯匙橄欖油
- 麵包



洋蔥去皮切細絲。

拿一口深鍋置爐上；將 60 克奶油溶化後加上洋蔥及沙糖。



用中火炒 10 分鐘不時用木勺攪拌。

待洋蔥變為棕色加上麵粉繼續攪拌。



將加了雞精塊的水倒入洋蔥中。

加入適量鹽；胡椒蓋上鍋蓋。

以小火煮 20 分鐘。



麵包切成 2 公分平方拿一平底鍋加熱後加上橄欖油及 1 湯匙奶油將麵包煎為金黃色(croûton)。

用湯時將麵包洒於湯上。



建議
變換
酒

亦可加入起士絲入烤箱；以上層火 200℃ 烤 10 分鐘。