

Løgsuppe



Ingredienser:

- Ca 1 l Oscars oksebouillon
- 4 løg i skiver
- Smør
- Hvidløg
- Salt og peber

How to:

1. Løgene sautes i en gryde til de er gyldne
2. Tilsæt bouillon og kog ca 10 min
3. Smag til med hvidløg, salt og peber