

Hagymaleves franciáján

Szerző: -sityu-

2007. november 20.

Utolsó frissítés: 2007. november 24.

- 2 szájl párhagyma, vagy 0,5 kg vörshagyma
- 1 nagy fej fokhagyma
- 7 dkg vaj
- 2 ek finom liszt

- 8 dl tej
- 2 dl fűzetejszín
- 1 káshagynyi fehérbors és szerecsendió

- 1 kk. majoránna
- 1 tk. natúr ételízesítő
- 1 tk. só
- 2-3 dl száraz fehérbor
- 10 dkg reszelt sajt

A főbe, majd vékony szeletekre vágott hagymát a felforrósított vajon megfonnyasztjuk (dinszteljük) majd a felét egy megfelelő lyukaskanál segítségével kisedjük és félrerakjuk egy tálkában. Ezt követően a fokhagymát reszelőzva hozzáadjuk a lábas tartalmához és kázzepes lángon tovább pirítjuk 2-3 percen át. Ezután párolt hagymát megsűrjük a liszttel, és folyamatos kavarással mellett lassan hozzáadjuk az egész tejet. Ha a tej kezd visszaforni, egy botmixerrel, vagy turmixgéppel homogenizáljuk levesalapunkat, majd a tűzre visszatérve adjuk hozzá újra a fűtött hagymát, valamint a tejszínt, a sót és a fűszereket. Végül kázzepes lángon forraljuk még további 10 percen keresztül, majd adjuk hozzá a fehérbort, melynek savanykás és pikáns kiegészítője lesz a hagyma karamelizált cukrainak. Miután tányérba szedtük forró levesünket, szűrjük a tetejére reszelt sajtot és adjuk hozzá pirított tésztát. tetejét száneszteljük még vágott snidlinggel, vagy ójhagymával is.

Borajánlás:

Adjunk hozzá kázzepesen erős alkoholtartalmú, átlátszó savakkal rendelkező aromás fehérbort, mondjuk egy kínny chardonnay-t, vagy pinot gris-t, esetleg hárslevelőt.