

# Løksuppe med purre

(4 personer)

1 rødløk

2 vanlige løk

4 sjalottløker

1 stor purre

4 ss olivenolje

12 dl vann

3 ss

[grønnsaksbuljong uten gjær](#)

4 hvitløkbåter

1 laurbærblad

2 ss fersk timian (eller 1 ss tørket)

*litt* hvit pepper

*litt* salt

1 bunt gressløk

Finhakk rødløk, løk og sjalottløk. Finsnitt purren. Varm opp en jerngryte, og hell olivenoljen oppi. Fres løkbitene og purrebitene noen minutter, rør hele tiden så de ikke blir brune. Hell oppi vannet og buljongen. Ha i hvitløkbåtene, som er knust i hvitløkspresse (eventuelt finhakkert hvis du ikke har hvitløkspresse), laurbærbladet og timian. La suppen koke opp. Sett deretter ned varmen, og la suppen småkoke under lokk i 45 minutter.

Smak til med nykvernet hvit pepper og salt. Dryss over finklippet gressløk like før servering.

[Les gjerne om](#)

[løkens gode egenskaper her.&nbsp;\\_](#)