Ranskalainen sipulikeitto

Aineet:
4-6 sipulia
50 g voita
2 rkl vehnäjauhoja
1 l liha- tai kasvislientä
1 tl timjamia
1/2 tl mustapippurirouhetta
Päälle:
4 viipaletta vaaleaa paahtoleipää
1-2 dl emmentalraastetta
2 munaa
(persiljasilppua)

Valmistus: Kuori ja kuutioi sipulit kattilaan. Lisää voi ja kuumenna sekoittaen ruskistamatta kunnes sipulit pehmenevät. Sekoita joukkoon jauhot ja vähitellen vahva liemi. Keitä 5-10 minuuttia. Mausta keitto hyvin. Erottele keltuaiset valkuaisista. Sekoita keltuaiset juustoraasteeseen. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja lisää joukkoon. Levitä seos paahdetuille leipäviipaleille ja kuumenna niitä uunissa 225 asteessa kunnes pinta ruskistuu. Nosta leipä kunkin lautaselle ja annostele keitto sen viereen. Koristele.