

## Bagte rødløg med timian

6 personer

Det skal du bruge til bagte rødløg med timian:

- 6-8 store rødløg
- 150 g smør
- 150 g rørsukker
- 2-3 laurbærblade
- Et par kviste timian
- 1 dl rødvinseddike
- Havsalt og friskkværnet peber

Sådan laver du bagte rødløg

1. Pil løgene, og skær dem i halve langs med årerne. Smelt smørret på en pande med rørsukker. Lad det karamellisere.
2. Kom løgene på sammen med laurbærblade og timian. Lad løgene karamellisere. Vend dem rundt, og hæld så rødvinseddike ved. Drys med havsalt og peber.
3. Lad eddiken få godt fat i retten, så det hele løfter sig lidt fra panden. Sæt panden i ovnen ved 180° i 25 minutter. Dryp lidt af væsken ud over løgene 3-4 gange undervejs. Tag panden ud.
4. Hvis der er mere væske tilbage, hældes det over i en kasserolle, koger lidt ind og hældes tilbage over løgene.

hilsen Troels Hermann.