

# Kommensuppe



*2 spsk. rapsolie*

*1,5 spsk. kommen*

*2 spsk. hvedemel (med top)*

*6 dl. koldt vand*

*1 suppeterning*

*150 gr. løg, skåret i mindre stykker*

*Smages evt. til med salt og peber - evt. et æg*

*Olien varmes op - den skal være rygende varm.*

*Kommenfrøene drysses i, og der røres rundt i olien, pas på, at det ikke brænder på.*

*Dæmp varmen og drys mel i. Ristes lysebrunt og vandet tilsættes (opbaging som til sauce).*

*Løgstykkerne tilsættes.*

*Suppen koger ved svag varme, indtil løgstykkerne er møre.*

*Suppen sies, og den opvarmes til kogepunktet.*

*Et sammenpisket æg kan piskes i den kogende suppe.*

*Der serveres brød til.*