



Plant-based γαλλική κρεμμυδόσουπα με ταχίνι

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 1 ώρα & 10 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 5 λεπτά

Φυλάσσουμε την κρεμμυδόσουπα, χωρίς το ταχίνι, καλυμμένη στο ψυγείο για 2-3 μέρες.

Υλικά:

50 ml ελαιόλαδο
50 γρ. φυτικό βούτυρο
7 μεγάλα λευκά κρεμμύδια, κομμένα σε φέτες
¼ κ.γλ. μαύρη ζάχαρη
2 σκελίδες σκόρδο, πολτοποιημένες
2 κλωνάρια φρέσκο θυμάρι ή 1 κ.γλ. ξερό θυμάρι
200 ml κόκκινο κρασί
2 κ.σ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
1 λίτρο ζωμό λαχανικών, ζεστό
2 φύλλα δάφνης
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το σερβίρισμα:

ταχίνι, αραιωμένο με νερό
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

- 1) Ζεσταίνουμε σε μεγάλη κατσαρόλα το ελαιόλαδο και το βούτυρο, μόλις λιώσει το βούτυρο προσθέτουμε τα κρεμμύδια και τη ζάχαρη και σοτάρουμε ανακατεύοντας τακτικά σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά για 35-40 λεπτά ή μέχρι να καραμελώσουν και να σκουρύνουν σε χρώμα .
- 2) Μόλις είναι έτοιμα τα κρεμμύδια, προσθέτουμε το σκόρδο και το θυμάρι και σοτάρουμε για 1 λεπτό. Σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ.



- 3) Ρίχνουμε το αλεύρι στην κατσαρόλα και ανακατεύουμε συνέχεια για 10 λεπτά. Προσθέτουμε τον ζωμό, τα φύλλα δάφνης και αλατοπιπερώνουμε. Αφήνουμε να σιγοβράσει η κρεμμυδόσουπα για 20-25 λεπτά.
- 4) Αφαιρούμε τα φύλλα δάφνης και τα κλωναράκια θυμαριού και σερβίρουμε με 1 κ.σ. ταχίни αραιωμένο με λίγο νερό και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.