



Recept

Franse uiensoep

Een heerlijk gerecht en simpel klaar te maken.

Wat heb je nodig voor 4 personen?

600 gram uien
1 teentje knoflook
1 liter groentebouillon (van blokjes)
Klein scheutje witte wijn
2 eetlepels bloem
2 theelepels tijm
Scheut olijfolie
Peper en zout

Om het af te maken:
Stokbrood (in plakjes)
Geraspte kaas

Hoe maak je het klaar?

Pel de uien en snijd ze in kleine ringen. Verhit de olijfolie in een pan. Voeg de uien toe en bak ze langzaam aan. Laat ze lange tijd garen op laag vuur (zeker 30 minuten). Zo gaan ze karamelliseren. Af en toe roeren. Ze kleuren langzaam goudbruin. Voeg dan de gehakte knoflook en de tijm toe. Even meebakken. Doe de bloem erbij en roer goed door. Voeg het scheutje wijn en de hete bouillon toe. Goed roeren, zodat ook de eventuele aanbaksels van de bodem los komen. Laat dit vervolgens nog een kwartiertje rustig op een laag vuurtje pruttelen. Voeg naar smaak zout en peper toe.

Maak ondertussen plakjes van het (gebakken) stokbrood.

Schep de uiensoep in grote soepkommen. Leg bovenop in elke soepkom een plakje stokbrood en strooi de geraspte kaas erover. Zet in de oven (circa 220 graden) of grill en laat staan tot de kaas gesmolten is.

Smakelijk eten!