

Ingrediënten voor 6 personen

50 gr boter 750 gr uien, Ui in
dunne ringen gesneden 2 tenen
knoflook 45 gr bloem 2 liter
runder-of kippenbouillon 250 ml
droge witte of rode wijn 1
laurierblad 2 takjes tijm zout en
peper 12 sneetjes stokbrood 100
gr Gruyerekaas, geraspt

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Frans

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Traditionele uiensoep!

Een uiensoep zoals een uiensoep moet zijn!

Bereidingswijze

Smelt de boter in een pan met dikke bodem en voeg de ui toe. Bak de ui op laag vuur onder af en toe roeren 25 minuten, of totdat de uien diep goudbruin zijn en beginnen te karameliseren. Voeg de knoflook en de bloem toe en blijf 2 minuten roeren. Voeg nu langzaam en al roerend de bouillon en de wijn toe en breng aan de kook. Voeg het laurierblad en de takjes tijm toe en breng op smaak met zout en peper. Doe een deksel op de pan en laat 25 minuten zachtjes pruttelen. Verwijder het laurierblad en de takjes tijm en proef of de soep goed van smaak is. Verwarm de grill voor. Rooster de sneetjes stokbrood, verdeel ze over de 6 soepkommen en schep de soep erover. Bestrooi met geraspte Gruyere kaas en zet de soep onder de grill tot de kaas goudbruin en gesmolten is. Dien onmiddellijk op.

Serveertips

Gebruik een groentebouillon voor een vegetarische soep!

