

Ingrediënten voor 6 personen

750 gram uien, 35-40 gram boter,
2 dl witte wijn, 1 flesje maggi
basis voor uiensoep, 1 stokbrood,
geraspte gruyere of belegen
kaas.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Frans
Smaak: Pittig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

franse uiensoep.

Bereidingswijze

Snijd de schoongemaakte uien in ringen. Snijd 6-8 plakjes stokbrood en rooster ze even onder de grill. Verhit de boter en bak de ui goudbruin. Schep de ui uit de pan. Blus de pan af met de witte wijn en laat deze op hoog vuur inkoken tot het vocht bijna verdampt is. Schenk de basis voor franse uiensoep en ruim 1 liter water erbij, voeg de uiringen toe en laat de soep 15 minuten zachtjes koken. Schep de soep in ovenvaste kommen. Bestrooi de stokbroodjes met de kaas en leg ze op de soep. Zet de kommen onder de hete grill tot de kaas gesmolten is. Bereidingstijd ca 25 minuten.

Serveertips

Variatie. Bak een gehakt knoflookteentje mee met de uiringen, vervang de witte wijn door rode en wrijf de geroosterde stokbroodjes in met knoflook. Tip. De fruitige-volle smaak van een witte wijn uit de elzas vormt een heerlijke combinatie met de zoetige smaak van de gebakken uien.