

Ingrediënten voor 2 personen

* 2,5 dl. kippenbouillon * 30 gram
Roquefort * 3 uien * 2 eetlepels
witte wijn * 1 eetlepel olie * 1
eetlepel citroensap * 1 teentje
knoflook * 1/4 theelepel tijm *
zout en peper naar smaak

Tijd: 20-30 min.

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Uiensoep met Roquefort

Bereidingswijze

Pel de ui en snij in ringen. Pel en hak de knoflook fijn. Verhit olie in een kookpan en roerbak uien en knoflook. Voeg de kippenbouillon en witte wijn toe en laat onder deksel nog 15 minuten verder stoven. Neem een paar eetlepels uiringen uit de soep en leg ze apart. Pureer de rest van de soep en breng op smaak met citroensap, tijm en cayenne (geen zout). Voeg nu de uiringen toe en laat de soep nog een keer koken. Verdeel over borden en bestrooi met verbrokkelde roquefort.

Serveertips

Geef er veel stokbrood bij.