

Voorgerecht Franse Uiensoep (4 pers.)

Ingrediënten

Soep

600 g. uien
1 teen knoflook
30 g. boter
2 el. bloem
1 l. kippenboullion
2 tl. tijm?
scheutje azijn
mosterd

Kaascroutons

Kaas
Stokbrood



Bereidingswijze

Uiensoep

Pel de uien, snij ze in halve ringen.

Verhit de boter in de pan met dikke bodem.

Voeg de uien toe en bak ze aan.

Roer in de tussen tijd af en toe door.

Het is niet erg als de bodem iets bruin wordt, maar de ui moet wel bruin zijn, anders krijg je een lichte soep.

De uien zijn klaar als ze goud bruin gekleurd zijn.

Voeg nu de gehakte knoflook en [tijm] en bak even kort mee.

Voeg nu de bloem toe.

Meng het goed met de uien en laat de bloem ongeveer 5 minuten gaar worden.

Voeg dan de hete bouillon toe.

Schraap lekker over de bodem van de pan, dat komt ten goede van de smaak van de uiensoep.

Laat de soep nu ongeveer 10 minuten trekken.

Breng de uiensoep nu verder op smaak met peper en zout.

Kaascroutons

Verwarm de oven op 220 graden.

Snij de stokbrood in plakjes en beleg ze met geraspte kaas.

Zet ze 5 minuten boven in de oven tot dat de kaas gesmolten is.

Tip: leg de kaascroutons in de uiensoep!