

Franse uiensoep



 Bereiden in: grote pan

 Voorbereiding: 45 min.

 Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 2 liter runderbouillon
- 50 gram boter
- 750 gram uien in dunne ringen gesneden
- 2 fijn gehakte teentjes knoflook
- 45 gram bloem
- 250 ml witte wijn
- 1 laurierblad
- 2 takjes tijm
- peper en zout naar smaak
- 8 sneetjes stokbrood
- 100 gram geraspte gruyère kaas, kan ook andere kaas

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Franse uiensoep

Bereiding

Trek om te beginnen zelf de bouillon, zo niet gebruik kant en klare fond op bouillonblokjes, zie recept.

- 1 Begin met het bakken van de uienringen. Duurt ongeveer 20 minuten voordat ze mooi bruin zijn en licht beginnen te karamelliseren
- 2 Knoflook toevoegen en en door roeren, daarna de bloem. 2 minuten roeren. Pas op dat het nu niet te heet is anders veranderen de bloemkorreltje in 'oliebollen' dus beter het vuur iets lager
- 3 Nu al roeren de bouillon en wijn toevoegen.
- 4 De smaakmakers tijm, laurierblad en eventueel peper en zout toevoegen
- 5 Sluit de pan en laat 25 minuten pruttelen
- 6 De tijm en laurier eruit halen en proef of de soep op smaak is
- 7 Grill voorverwarmen
- 8 Stokbrood plakjes roosteren en over de soepkommen verdelen
- 9 Schep de soep erover en bedek de broodjes met de kaas
- 10 Zet de kommen onder de grill tot dat de kaas bruin kleurt en gesmolten is

Geniet ervan....

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten