



Franse uiensoep



Bereiden in: grote pan

Vorbereiding: 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](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)**