

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

-

Textielstraat 13 | 7483 PC 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....

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten