

## Uiensoep



Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: circa 60

Ingredienten:

750gr uien in dunne ringen gesneden

2 tenen knoflook geperst

45gr bloem

2 liter bouillon(kip,rund)

1 laurier blaadje

2 takjes tijm

250ml witte wijn

8 sneetjes stokbrood

100 gr geraspte kaas

---

Bereidingswijze:

Smelt de boter in een braadpan en voeg de uien toe.

Bak ze op een niet te hoog vuur(25min)goudbruin.(wel zo nu en dan roeren).

Voeg de bloem toe en laat die 2 min garen,goed roeren.

Voeg dan al roerend de bouillon (niet te snel scheut bij scheut)en de wijn toe.

Breng het aan de kook en voeg laurierblad en tijm toe en laat met deksel op de pan 25(zachtjes) doorkoken.

Verwijder de kruiden en voeg naar smaak zout en peper toe.

Laat de grill heet worden .

Schenk de soep in grote soepkommen en verdeel de stukjes stokbrood erover, dan de kaas en plaats dean onder de grill tot de kaas mooi goudbruin is.

Gelijk op tafel en .

---

Dit recept is keer bekeken.