



Franse uiensoep

Geurige soep van langzaam gekaramelliseerde ajuinen, afgewerkt met een geroosterd broodkorstje en gegratineerde kaas. Een echte klassieker uit de Parijse bistro's.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	60'	4	Soep

Ingrediënten

- 6 grote ajuinen
- 50 gr boter
- 1 el olijfolie
- 1 el bloem
- 150 ml witte wijn
- 1,2 liter runderbouillon
- 1 takje tijm
- 1 stokbrood
- 200 gr geraspte gruyère

Bereidingswijze

1. Snij de ajuinen in dunne halve ringen. Smelt de boter met de olie en stoof de ajuin op zacht vuur 30 tot 40 minuten tot ze diep goudbruin en zoet gekaramelliseerd zijn. Roer regelmatig.
2. Bestrooi met de bloem, roer om en blus met de witte wijn. Laat even inkoken.
3. Voeg de bouillon en de tijm toe, kruid met peper en zout en laat 20 minuten zachtjes pruttelen.
4. Rooster sneetjes stokbrood. Verdeel de soep over ovenvaste kommen, leg er brood op en bestrooi royaal met gruyère.
5. Gratineer enkele minuten onder de grill tot de kaas gesmolten en goudbruin is. Serveer gloeiend heet.