

Uiensoep:

soep
4 personen

Ingrediënten:

- 1 ½ liter bouillon, rundvlees;
- 6 flinke uien ;
- 2 teentjes knoflook;
- 1 eetlepel suiker;
- 25 gr. roomboter;
- Vers gemalen peper;
- Zout;
- Stokbrood;
- Geraspte kaas;



Bereiding:

- Breng de bouillon aan de kook;
- Smelt roomboter in een pan en voeg de uien, knoflook, suiker, peper en zout toe.
Roerbak het geheel ongeveer 8 min op hoog vuur. Laat daarna het geheel nog circa 5 min op een laag vuurtje bakken;
- Voeg de uien toe aan het bouillon en laat het geheel nog circa 15min zachtjes koken.
- Proef de soep en voeg naar smaak nog wat peper of zout toe;
- Doe plakjes stokbrood met kaas in de oven, onder de grill;
- Serveer de soep met een drijvend stokbroodje kaas in het midden.

Eet smakelijk.....!!