

Franse uiensoep



Ingrediënten (voor 4 personen)

40 gram boterboter
600 gram uien, Ui in ringen
1 liter vleesbouillon (van tabletten)
2 laurierbladen
Zeezout
Peper
8 plakken stokbrood
120 gram geraspte jonge kaas
100 gram Tradilait Fourme d'Ambert of Bleu Stilton

Bereiding

In de pan de boter laten smelten en de uien 20 minuten zachtjes bakken. Dan het vuur hoger draaien en uien in nog 10 minuten al omscheppend goudbruin bakken.

Bouillon en laurier toevoegen en soep 30 minuten zachtjes laten koken. Daarna de soep op smaak brengen met zout en peper.

De grill voorverwarmen op hoogste stand. De soep in de vier soepkommen schenken en een plak stokbrood erop leggen. Op het brood 30 gram geraspte kaas strooien en een stuk Tradilait Fourme d'Ambert er netjes bovenop leggen. De soepkommen 5 minuten onder de grill zetten totdat de kaas gesmolten is (een bruin randje is erg mooi).

Variatie

Uiensoep wordt heel bijzonder wanneer u er vlak voor het serveren een scheutje port doorheen roert.

Succes!

Radboud

