



# Franse uiensoep

Maak zelf in 1 uurtje deze heerlijke traditionele Franse uiensoep met stokbrood en gegratineerde kaas

LUNCH

1 UUR



## INGREDIËNTEN

– voor 4 personen +

- 50 gr boter
- 600 gr uien
- 1 liter vleesbouillon
- 2 blaadjes laurier
- snuf gedroogde tijm
- 1 eetlepel bloem
- Sneetjes stokbrood
- handje geraspte kaas

BEWAAR

PRINT

NOTITIE

Deel dit recept via:

WHATSAPP

ANDERS

Direct in je mandje bij:



## BEREIDING

- 1 Pel de uien en snijd ze in dunne ringen. Verhit een pan op het vuur en verhit de boter. Bak de uienringen aan in de pan met de boter en een snuf gedroogde tijm en bak al omscheppend in 15 min. goudbruin.
- 2 Verwarm de oven voor op 200° graden.
- 3 Voeg de bloem toe aan de uien en bak 2 minuutjes mee. Voeg dan de bouillon en het laurierblad toe aan de pan en laat 30 min. zachtjes koken. Breng de uiensoep eventueel op smaak met peper en zout.



- 4 Schep de uiensoep in ovenvaste soepkommen en leg de sneetjes stokbrood op de soep. Bestrooi met geraspte kaas en gratineer nog 5 min. in de oven.
- 5 Tip: je kunt ook broodjes met kaas even los in de oven gratineren en vervolgens op de uiensoep leggen.
- 6 Voedselverspillingstip: heb je nog wat oud (stok)brood over? Dat is perfect voor dit gerecht doordat het oude brood de soep nog beter opneemt. Ook kun je in plaats van speciaal geraspte kaas te kopen voor dit gerecht ook wat restjes kaas die je nog over hebt gebruiken.

Mijn notities



Heeft het gesmaakt?



978 stemmen

Bewaren

