

BENODIGDHEDEN

- 50 gram boter
- 600 gram rode uien
- 1 liter vleesbouillon
- 2 blaadjes laurier
- 1 eetlepel bloem
- snufje tijm
- stokbrood
- geraspte kaas



Uiensoep

Bereidingstijd: 90 min / Recept voor: 4 personen

BEREIDINGSWIJZE

- 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 minuten goudbruin.
- 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 minuten zachtjes koken. Breng de uiensoep eventueel op smaak met peper en zout.
- Verwarm de oven voor op 200° graden of eventueel grilstand.
- Schep de uiensoep in ovenvaste soepkommen en leg de sneetjes stokbrood op de soep. Bestrooi met geraspte kaas en gratineer nog 5 minuten in de oven.

**EEN HEERLIJK RECEPT
OM ZELF TE MAKEN**

*met de groeten
van de mannen!*