

Gegratineerde uiensoep

Frans, voorgerecht, 6 personen, soepen



maand

melken

Larissa

Bereidingstijd in minuten

●45 voorbereiden

○15 bereiden

Bevat per eenpersoonsportie

energie 330 kCal - eiwit 9 g

vet 15 g - koolhydraten 15 g

Ingrediënten

- 1 grote ui
- 1 eetlepel boter
- versgemalen peper
- 1/2 eetlepels bloem
- 1/4 liter runderbouillon (van tablet)
- 1/2 takjes tijm (of 2 theelepels gedroogde tijm)
- 1 sneetje stokbrood (Le Champain of 4 sneetjes Pain de Campagne)
- 1 eetlepel geraspte kaas

Vorbereiden

- Uien pellen, halveren en in dunne ringen snijden.
- In (soep)pan boter smelten en uiringen zachtjes bakken, tot ui lichtbruin is.
- Regelmatig omscheppen.
- Peper erboven malen en bloem erover strooien.
- Bloem op laag vuur nog even meebakken, zodat bloem gaart zonder al te bruin te worden.
- Scheut bouillon in pan schenken en goed doorroeren.
- Rest van bouillon en tijmtakjes toevoegen en soep aan de kook brengen.
- Soep op smaak brengen met zout en peper.
- Vuur laag draaien en soep nog 20 min. zachtjes laten sudderen.

Bereiden

- Ovengrill voorverwarmen.
- Uiensoep eventueel opnieuw opwarmen en tijmtakjes verwijderen.
- (Stok)brood onder grill aan beide zijden lichtbruin roosteren.
- In zes ovenbestendige wijde soepkommen beetje kaas doen en brood erop leggen.
- Dikke laag kaas erover strooien.
- Soep op brood scheppen en kommen onder grill zetten tot kaas gesmolten is en lichtbruin kleurt.