

Lichte uiensoep met peterselie en croutons

Datum:	24-04-2006
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Wim Hovens
Aantal personen:	6

Ingrediënten:

- 1,2 l warme runder of kruidenbouillon
- 3 grote uien
- 3 el vloeibare boter
- 1,5 teentje knoflook (geperst)
- 1,5 afgestreken el bloem
- 3 witte boterhammen (zonder korst)
- 1,5 el olijfolie
- handje peterselie (fijngehakt)
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Bereidingstijd: circa 20 minuten.
Verwarm de bouilon. Schil en snijd de uien door midden en dan in dunne schijven. Verwarm de boter in een pan met zware bodem en bak de uiringen op zacht vuur in 4 minuten goudbruin, schep voort durend om. Voeg de knoflook toe en bak nog een minuut mee, strooi dan de bloem in de pan en roer goed om. Giet langzaam en al roerende de warme bouillon in de pan, zet het vuur hoger en blijf roeren tot de soep gaat koken. Laat de soep circa 15 minuten zachtjes koken. Proef of er nog zout en peper bij moet.

Snijd de boterhammen in kleine blokjes. Verwarm de olijfolie in een koekenpan en bak de broodblokjes om en om goudbruin. Bestrooi de croutons met zout en peper. Giet de hete soep in borden, verdeel de croutons erover en bestrooi met peterselie.