

Uiensoep met kaascroutons



Datum: 19-11-2012
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 100 g boter of vloeibaar bakproduct
- 1000 g uien in ringen gesneden
- 2 theel. suiker
- 100 ml witte wijn
- 2 l vleesbouillon
- 2 theel. verse tijmblaadjes of gedroogd
- 2 kleine stokbroodjes in schuine plakken van 1,5 cm
- 200 g geraspte Gruyère of belegen kaas
- 8 ovenvaste soepkommen

Bereidingswijze:

Verhit de boter maar laat deze niet verkleuren. Schep de ui erdoor en laat met de deksel op de pan op halve stand 15 minuten garen. Schep de suiker erdoor. Voeg de wijn toe, laat deze iets verdampen en laat de uien goudbruin kleuren. Giet de bouillon erbij, voeg de tijm toe en kook zachtjes met deksel 15 minuten. Voeg zout en peper naar smaak toe.

Verwarm de ovengrill. Rooster de stokbroodplakjes lichtbruin. Verdeel de soep over de kommen. Leg de broodplakjes op de soep. Bestrooi brood en soep met de kaas. Zet de soep onder de grill tot de kaas gesmolten is

Tip:

In plaats van geraspte kaas is een plak camembert of brie ook heel lekker.