

Uiensoep met bladerdeegdakje

Datum:	23-12-2013
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Wim Hovens
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 6 eetl. olijfolie
- 8 zoete uien in ringen
- 2 eetl. suiker
- 4 theel. Provencaalse kruiden
- 300 ml droge witte wijn
- 2 l kippenbouillon
- 8 plakjes roomboterbladerdeeg ontdooid
- 2 eieren losgeklopt
- 100 g Gruyere kaas geraspt

Bereidingswijze:

Verhit de olie in een soeppan. Fruit de uien, suiker en kruiden op laag vuur ca. 20 min. tot de uien bruin kleuren. Voeg de wijn toe en laat 3 min. sudderen. Schenk de bouillon erbij en breng aan de kook. Schep de soep in de kommen en laat afkoelen tot deze lauw is. Verwarm de oven voor tot 175 graden. Snijd 8 cirkels uit het deeg die net iets groter zijn dan de kommen. Bestrijk de randen van de kommen met water en bedek ze met bladerdeeg. Bestrijk met losgeklopt ei en bestrooi met de kaas. Zet de kommen ca. 15 min. in de oven of tot het bladerdeegbruin is. Serveer direct.