



Ontbijtsoep met hagelslag

Datum: 11-05-2015
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 10 uien (halveren en in reepjes snijden)
- 2 l groentebouillon
- 2 plakken ontbijtkoek (In kleine blokjes snijden)
- 2 handjes pure hagelslag
- scheut witte wijn
- 4 eetl. olijfolie

Bereidingswijze:

Snijd de uien en fruit deze aan tot ze glazig zijn. een klein beetje verkleuring is niet erg en komt de smaak ten goede. Blus de uien af met een scheut witte wijn en voeg de bouillon toe. Voeg vervolgens de gesneden ontbijtkoek en de hagelslag toevoegen. Laat het geheel min. 15 min pruttelen om de ontbijtkoek in zijn geheel te laten smelten.

Garneer de soep met een geroosterd stokbroodje met gesmolten kaas.