



Klassieke uiensoep

Datum: 25-09-2017
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 eetl. olie
- 50 g boter
- 1 klein bosje salie, blad geplukt
- 6 tenen knoflook, geperst
- 8 uien, in dunne ringen
- 4 sjalotten, in dunne ringen
- 300 g prei, in dunne ringen
- 1500 ml hete groentebouillon
- 350 ml witte wijn
- versgemalen zwarte peper
- zout
- cognac (optioneel)
- 8 sneetjes stokbrood
- 200 g gruyère, geraspt
- 2 takjes krulpeterselie, fijngesneden

Bereidingswijze:

Verhit olie en boter in de soeppan. Bak hierin salie en knoflook 1 minuut op laag vuur. Voeg uien, sjalotten en prei toe. Schep om en laat 30 minuten op laag vuur, met deksel scheef op de pan fruiten maar niet (al te) bruin worden. Giet bouillon en witte wijn erbij en voeg peper en zout toe. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat 1 uur zonder deksel koken.

Roer eventueel cognac door de soep. Proef en breng indien nodig verder op smaak met peper en zout.

Verhit de ovengrill voor op de hoogste stand. Schep de soep in ovenvaste soepkommen. Leg op elke kom soep een snee stokbrood. Verdeel gruyère erover, zet onder de grill en laat de kaas smelten. Bestrooi de stokbroodjes met wat peterselie en serveer.