



## Gegratineerde uiensoep

Datum: 25-11-2019  
Type gerecht: Tussengerecht  
Samengesteld door: Jan Vercoulen  
Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

- 6 eetl. olijfolie
- 1200 g uien, in ringen
- 2 theel. kerriepoeder
- 300 ml droge witte wijn
- 3 l groentebouillon
- 10 takjes tijm
- 8 sneetjes stokbrood van 1 dag oud
- 400 g geraspte gruyère

### Bereidingswijze:

Verhit voor de uiensoep in een soeppan de olijfolie. Bak de uiringen 10 minuten op matig vuur, tot ze licht kleuren, zacht en glazig zijn. Strooi er de kerriepoeder over en bak nog 1 minuut. Schenk de wijn in de pan. Voeg ook de bouillon en de takjes tijm toe en laat de soep 20 minuten zachtjes trekken. Laat de soep bij voorkeur nu afkoelen en zet 'm een nacht in de koelkast voor een extra intense uien smaak.

Verwarm de ovengrill voor. Breng de soep op smaak met zout en peper en schep in 4 ovenvaste soepkommen. Leg de sneetjes stokbrood in de kommen en bestrooi ze royaal met de geraspte kaas. Gratineer de soep een paar minuten onder de hete ovengrill tot de kaas bubbelt en begint te kleuren (let op: dit kan snel gaan!).