



Uiensoep onder een bladerdeeghoedje

Datum: 19-04-2004
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Quinn Warmerdam
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 grote uien
- 100 gram boter
- 1 theelepeltje bruine suiker
- 2 liter runderbouillon
- versgemalen zwarte peper
- 2 eieren
- 8 plakjes bladerdeeg

Bereidingswijze:

Snij de uien in smalle ringen. Smelt de boter en fruit hierin de uien met de bruine suiker goudgeel. Voeg peper naar smaak toe. Giet er 2 liter bouillon bij. Kook de soep zachtjes 10 minuten.

Verwarm de oven voor op 225 graden. Ontdooi intussen 8 lapjes bladerdeeg. Klop het ei goed los. Verdeel de soep over 8 ovenvaste soepkoppen. Prik de bladerdeeglapjes hier en daar in met een vork. Leg de deeglapjes op de soepkoppen en plak de randen vast met losgeklopt ei. Snijd het deeg eventueel bij en gebruik de restjes deeg als figuurtjes op de deeghoed. Bestrijk het deeg met de rest van het eimengsel. Schuif de soepkoppen in de warme oven en laat ze erin staan totdat het deeg goudbruin gekleurd is.