



Franse uiensoep

Geurige soep van langzaam gekaramelliseerde uien, afgewerkt met een geroosterd sneetje stokbrood en gegratineerde gruyère. Een echte klassieker uit de Parijse bistro's.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	65'	4	Soep

Ingrediënten

- 6 grote uien
- 50 gr boter
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 eetlepel bloem
- 150 ml droge witte wijn
- 1,2 liter runderbouillon
- 1 takje tijm
- 8 sneetjes stokbrood
- 200 gr geraspte gruyère

Bereidingswijze

1. Pel de uien en snij ze in dunne halve ringen.
2. Smelt de boter samen met de olijfolie in een ruime kookpot op middelhoog vuur. Voeg de uien toe en laat ze op zacht vuur 35 tot 40 minuten karamelliseren, tot ze diep goudbruin en zoet zijn. Roer regelmatig zodat ze niet aanbakken.
3. Bestrooi de gekaramelliseerde uien met de bloem en roer goed om. Laat de bloem 1 minuut meebakken.
4. Blus met de witte wijn en laat 2 tot 3 minuten inkoken terwijl je de bodem van de pot losschraapt.
5. Voeg de runderbouillon en het takje tijm toe. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat de soep 20 minuten zachtjes pruttelen. Verwijder het tijmtakje. Kruid bij met zout en peper.
6. Rooster ondertussen de sneetjes stokbrood lichtbruin in een broodrooster of onder de grill.
7. Verdeel de soep over 4 ovenvaste kommen. Leg op elke kom 2 sneetjes geroosterd stokbrood en bestrooi royaal met geraspte gruyère.
8. Zet de kommen onder een hete grill en gratineer 3 tot 5 minuten tot de kaas volledig gesmolten en goudbruin gebakken is. Serveer meteen gloeiend heet.

Tip

Neem de tijd voor het karamelliseren van de uien. Te snel werken geeft een bittere, ongare ui in plaats van een zoete, diepe smaak. Geduld is hier de sleutel.

Lekker met

Een knapperig stokbrood apart aan tafel is nooit een slecht idee.

Dranktip

Serveer bij voorkeur met dezelfde droge witte wijn die je in de soep verwerkte, bijvoorbeeld een Chardonnay of een Bourgogne Aligoté.