



Naam:

Klas: Datum:

Franse uiensoep

Een heel klassieke soep met een aangepast garnituur: een stukje stokbrood met gesmolten kaas.

Voor wie echt wil scoren: maak een bechamel (op basis van 20gr boter, 20 gr bloem en 250ml melk) laat deze afkoelen en gebruik straks om nog meer smaak te geven aan je broodje.

voor +/- 1 liter soep = 4 personen

- | | |
|----------------------------|--|
| 800 gr uien | 1. Pel de uien, snij ze van boven naar beneden in 2 en snij in halve maantjes van 3 mm dik |
| 1 eetlepel verse tijm | 2. Voeg de tijm toe |
| 3 eetlepels boter | 3. Doe de boter in een soepkom en stoof hierin de uien aan. |
| | 4. Werk op middelhoog (of zelfs laag vuur) laat de uien gerust 20 minuutjes stoven, zo worden ze lekker zoet van smaak en mooi bruin |
| 30 gr bloem | 5. Strooi de bloem over de uien en roer goed |
| 1 liter gevogelte bouillon | 6. Voeg de bouillon toe en laat alles nog 10 minuutjes koken en wat indikken |
| | 7. Schep telkens een lepel soep in een kommetje en leg er het garnituur bij of op, gebruik nog wat verse tijm voor extra kleur. |

Voor het garnituur Verwarm de oven op 180°C/ Grill

1 stokbrood 1. Snij het stokbrood in schuine stukken van ongeveer 1.5 cm dik

80 gr gemalen kaas 2. Strooi de kaas op de stukjes brood en gratineer in de oven

Voor een uitdaging!

20 gr boter, 20 gr bloem 1. Maak een roux met boter en bloem

200 ml melk

Peper, zout en nootmuskaat

80 gr uien – uit de soep

2. Maak een bechamel (dit mag een dikke bechamel zijn)

3. Kruid met de gebruikelijk kruiden voor een bechamel

4. Schep 80 gr uien uit de soep, hak fijn en voeg toe aan je bechamel

5. Smeer op de schijven brood en strooi er kaas over

6. Gratineer in de oven en serveer bij de soep