

Recept: Traditionele Franse Uiensoep



Een klassieke Franse uiensoep met langzaam gekarameliseerde uien, rijke bouillon en gesmolten Gruyère kaas. Perfect voor een koude dag!

Afbeelding: frankrijkpuur.nl



Aantal personen:
4 personen



Tijd:
75 minuten



Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten:

Omrekening naar 8 personen

<input type="checkbox"/> Grote uien	8	in dunne ringen	
<input type="checkbox"/> Roomboter	50 g		
<input type="checkbox"/> Bloem	2 eetlepel		
<input type="checkbox"/> Runderbouillon	1 liter	(of groentebouillon)	
<input type="checkbox"/> Stokbrood	4 dikke plakken	of croutons	
<input type="checkbox"/> Gruyère kaas	100 g	geraspt	
<input type="checkbox"/> Zout	Naar smaak		
<input type="checkbox"/> Peper	Naar smaak		
<input type="checkbox"/> cognac	een scheutje		
<input type="checkbox"/> tijm	5 takjes	enkel de blaadjes	

Bereidingswijze

Uien Voorbereiden en Karameliseren

- Snijd de uien in 2 en daarna in dunne halve ringen.
- Smelt de roomboter in een hoge pan op middelhoog vuur.
- Voeg de uien toe en laat ze 30 tot 60 minuten stoven.
- Voeg een paar eetlepels tijmblaadjes toe
- Roer af en toe om en zorg dat ze niet aanbranden - de uien moeten mooi goudbruin worden.

Bloem Toevoegen

- Voeg bloem (singeren) toe aan de gekarameliseerde uien.
- Meng de bloem goed door de uien.
- Bak kort mee om de bloem te garen.

Bouillon Toevoegen en Koken

- Schenk de bouillon bij de uien en roer goed door.
- Laat de soep ongeveer 20 minuten koken op middelhoog vuur.
- Voeg naar smaak peper en zout toe.
- Verwarm alvast de oven op de grillstand voor op 250°C.

Serveren en Gratineren

- Schenk de soep in vier ovenvaste kommen.
- Leg op iedere kom een dikke plak stokbrood.
- Strooi royaal geraspte Gruyère-kaas over de soep.
- Plaats de kommen 5 tot 10 minuten onder de grill tot de kaas gesmolten is.
- Serveer direct als er een mooi bruin randje op de kaas verschijnt!