

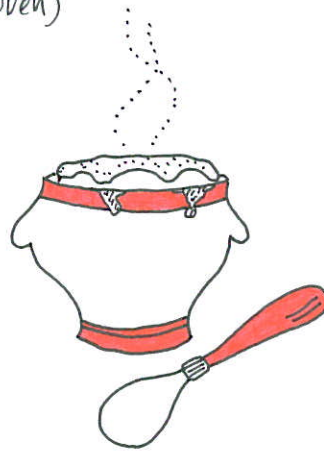
De ultieme uiensoep (4 personen)

Bereiden: 15 minuten (+5/10 minuten oven)

In de pan: 45 minuten

Nodig:

6 grote uien
2 runder bouillontabletten
50 g boter
1 glas witte wijn
4 sneetjes (oud) brood
restje kaas
peper & zout



Doen:

We beginnen met een truc. Maak de uien schoon, maar bewaar alle schillen. Gooi ze in een pan en vul met water tot ze onderstaan. Zet op het vuur en laat zachtjes even trekken (± 10 minuten). Niet echt laten koken en ook niet te lang laten staan want dan wordt het bitter. Giet het door een zeef en je hebt prachtig bruin uienwater: de basis voor je soep.

Intussen laat je de boter smelten in een pan met dikke bodem (bijv. een braadpan). Snij de uien in dunne ringen en doe in de pan. Schep even goed om tot de boter verdeeld is over de uien. Deksel erop en een half uur rustig laten fruiten op zacht vuur. Af & toe even omroeren zodat er niets aanbrandt. Echt, hoe langer je de ui laat fruiten, hoe lekkerder de soep.



In de tussentijd kun je rustig iets anders doen



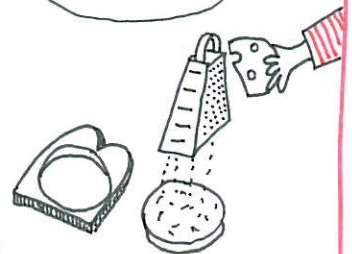
Voeg tegen het eind wat zout toe en roer om, daar gaat de ui iets van caramelliseren. Giet de wijn erbij en laat op hoog vuur de alcohol verdampen.

Voeg dan zoveel uienwater toe tot de uien onderstaan (evt. aanvullen met kraanwater). Bouillontabletten erbij doen en peper. Breng aan de kook en laat een kwartiertje zachtjes pruttelen.

Verwarm de oven op 225°C

Snij uit de sneetjes brood 4 rondjes. Rasp of schaf er wat kaas over. Zorg dat ook de randjes van het brood goed bedekt zijn,

De kaasbroodjes kunnen ook los in de oven



anders verbranden ze.

Wanneer je ovenvaste soepkommen hebt doe je de soep erin, leg je het brood erop. 5 à 10 minuutjes in de oven tot de kaas bubbelt en mooi begint te kleuren.

Alternatief: leg de rondjes brood met kaas op een stukje vetvrij papier en schuif in de oven. Doe de soep in borden en schep de rondjes erop als ze klaar zijn.