



Franse uiensoep met croûtes

Soupe à l'oignon française avec croûtes

🕒 70 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 25 g boter, in blokjes
- 🍴 3 uien, in dikke ringen
- 🍴 ½ teen knoflook, in dunne plakjes
- 🍴 ½ takje tijm, blaadjes fijngesneden + extra voor serveren
- 🍴 50 ml droge witte wijn
- 🍴 500 ml runderfond of -bouillon (pot)
- 🍴 ½ stokbrood
- 🍴 65 g gruyère, fijngeraspt

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de boter in een grote pan met dikke bodem op laag vuur.
2. Smoor hierin de ui met ½ tl zout al omscheppend ± 30 minuten tot hij karamelliseert.
3. Voeg de knoflook en tijm toe en schep 2-3 minuten om tot de aroma's vrijkomen.
4. Voeg de wijn toe, draai het vuur half hoog en laat de wijn verdampen.
5. Voeg de fond toe, breng aan de kook en laat onafgedekt op laag vuur 30 minuten zachtjes inkoken.
6. Verwarm intussen de grill op de hoogste stand.
7. Snijd het stokbrood, leg de sneetjes op een bakplaat en rooster ze aan de ene kant.
8. Keer ze, bestrooi met de geraspte kaas en gril ze ± 2 minuten tot de kaas borrelt en mooi kleurt.
9. Breng de soep op smaak met zout en peper en schep in kommen.
10. Leg in elke kom soep een croûte en strooi nog wat tijm erover.



Bron: deliciousmagazine.nl