



## Rode-uiensoep met kaasbroodjes

### *Soupe à l'oignon rouge avec petits pains au fromage*

🕒 30 minuten

2 personen

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 40 g boter
- 🍴 1 el olijfolie
- 🍴 375 g rode uien (in halve ringen)
- 🍴 ½ el bruine basterdsuiker
- 🍴 1 el balsamicoazijn
- 🍴 500 ml groentebouillon
- 🍴 1½ laurierblaadjes
- 🍴 ½ stokbrood (in schuine plakjes)
- 🍴 50 g kruidenboter
- 🍴 50 g gruyère (geraspt)

**MATERIAAL:** bakplaat

#### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de boter en olijfolie in een pan met dikke bodem.
2. Fruit hierin de uienringen in circa 4 minuten glazig.
3. Schep de basterdsuiker erdoor en bak deze op een hoge stand 1 minuut mee.
4. Roer de azijn erdoor en laat circa 15 minuten zachtjes stoven.
5. Voeg de bouillon en laurier toe en kook zachtjes 10-12 minuten.
6. Verwarm de oven voor op 200°C.
7. Bestrijk de plakken stokbrood met kruidenboter en rooster ze 2-3 minuten op een bakplaat in de oven.
8. Bestrooi met de kaas en laat deze smelten in de oven.
9. Verwijder de laurierblaadjes uit de soep en serveer de soep met de kaasbroodjes.

**TIP 1:** Vervang 50 ml bouillon in dit recept door port of wijn.

**TIP 2:** Neem brie of boerenkaas in plaats van gruyère.

**Let op!** De kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan een kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.



**Bron:** [boodschappen.nl](https://boodschappen.nl)