



Uiensoep met witte bonen & chorizo



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

50 gram boter
1 kilogram uien
125 gram chorizo (in plakjes)
1 glas witte wijn
4 takjes verse tijm
2 blaadjes laurier
1 l kippenbouillon
1 blik witte boontjes (uitgelekt)
peper en zout
3 sneden brood
olijfolie
120 gram gruyère
1 bol bladpeterselie (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Smelt de boter in een diepe pan. Pel de uien en snij ze in ringen. Fruit ze in de boter totdat de uien mooi goudbruin zijn gekaramelliseerd. Doe dat op een niet te hoog vuur. Het kan tot een half uur duren.
- 2.** Voeg de chorizoplakjes toe en laat ze kort meebakken.
- 3.** Overgiet met de wijn en laat die weggoken.
- 4.** Voeg de tijm en laurier toe en overgiet met de kippenbouillon.
- 5.** Breng aan de kook en voeg de bonen toe. Laat onder deksel 20 minuten zachtjes pruttelen. Proef en breng op smaak met peper en zout.
- 6.** Bestrijk de sneetjes brood met olijfolie en grill ze krokant in een hete grillpan.



- 7.** Serveer de soep en werk die af met de bladpeterselie, de gruyère en de gegrilde sneetjes brood.