



Franse uiensoep



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 bonkuien
boter
1 eetlepel bloem
1 l runderbouillon
peper en zout
4 sneden stokbroden
100 gram geraspte kaas

Bereidingswijze

- 1.** Schil de uien en snij in ringen.
- 2.** Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 3.** Smelt de boter in een hoge kookpot en fruit de uienringen tot ze mooi kleuren.
- 4.** Roer de bloem onder de uienringen.
- 5.** Blus met een scheut bouillon en roer glad. Voeg de rest van de bouillon toe. Zet het deksel op de pan en laat op een zacht vuurtje gedurende 15 minuten koken.
- 6.** Breng op smaak met peper en zout.
- 7.** Schep de soep in vuurvaste kommen, leg het sneetje stokbrood op de soep, bestrooi met de geraspte kaas en laat 10 minuten gratineren onder de hete grill.