



Ingrediënten

- half pakje Honig Basis voor Franse uiensoep (ongeveer 30 gram)
- 200 gram crème fraîche
- 50 ml water (ongeveer)

Bereiden.

Meng de Franse uiensoep poeder met de crème fraîche. Zitten er stukjes gedroogde ui in het poeder? Deze kun je er eventueel uit zeven voor een glad resultaat. Voeg tot 50 ml water tot de gewenste dikte is bereikt. Serveer de uiensoep dipsaus met een neutrale chips of bijvoorbeeld groenten (wortel en komkommer) naar keuze.