



ingrediënten (voor 4 personen)

- 500 gram Uien
- 60 gr. Boter
- 1.5 liter vleesbouillon
- 1 stokbrood
- of gruyère kaas
- of Goudse kaas
- of edammer kaas

Bereiden

De Hollandse uiensoep toont veel overeenkomsten met de franse uiensoep. Deze soep van eigen bodem is evenwel dikker.

Schil ca. 500 gram uien, snijd ze in ringen en fruit ze in 60 gram boter zacht, maar laat ze niet bruin worden). Roer er 45 gram meel door, laat alles enige minuten doorkoken en voeg er geleidelijk iets minder dan 1,5 liter bouillon aan toe. Kook de soep tot ze licht gebonden is en breng op smaak met peper en zout. Temper vervolgens het vuur en laat de soep ca 45 minuten zacht pruttelen. Natuurlijk wel van tijd tot tijd even omroeren. Snijd het stokbrood in stukjes, giet de soep in een vuurvaste pot en leg het brood erop. Bedek de soep met een dikke laag geraspte gruyère, Goudse of edammer kaas en laat ze onder de gril bruin worden. !