

Ingrediënten (voor 4 personen)



- 1 pakje Franse Uiensoep Honing
- 6 eieren
- 3 uien
- 25 gr. Boter
- 25 gr. Bloem
- 1 eetlepel wijnazijn
- zout, peper, nootmuskaat
- 150 gr. Friese Nagelkaas

Bereiden

Kook de eieren in 10 minuten hard en pel ze. Snipper de Uien. Verhit de boter in een pan en fruit de uien in ca. 5 minuten lichtbruin. Roer de bloem erdoor. Voeg al roerend een halve liter lauw water toe en blijf roeren tot het vocht glad gebonden is. Schenk er 1 liter koud water bij en voeg al roerend het pakje soep toe. Breng het geheel al roerend weer aan de kook. Kook de soep met het deksel schuin op de pan gedurende 10 minuten door. Roer de azijn erdoor en breng de soep op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Kruimel in de 6 borden elk 1 ei heel fijn. Schep de uiensoep erop en strooi de geraspte Friese nagelkaas erover. Lekker met Fries Roggebrood.