



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 8 dl heldere Bouillon
- 4 uien
- olijfolie
- bloem
- zout en peper
- 2 theelepels suiker

Voor de vulling

- 8 eetlepels geraspte gruyere
- dichte licht geroosterde sneden stokbrood
- knoflookboter
- komijn poeder

Bereiding

Maak de bouillon heet. Snijd de uien in dunne plakken en fruit ze in de soeppan met dikke bodem op een niet te heet vuur, in hete olijfolie, voorzichtig goudbruin. Laat ze vooral niet bruin worden. Bestrooi met 1-2 eetlepels bloem en roer goed glad. Voeg wat van de hete bouillon toe en naar smaak zout en peper erbij doen. Giet er geleidelijk alla bouillon bij en de suiker en laat 20 minuten pruttelen op een klein vuur. Vul 4 grote vuurvaste koppen met 1 dl. van de soep. Strooi er 1 eetlepel kaas per kop over. Let 1 snee stokbrood met knoflookboter in elke kop en strooi hier wat komijn poeder overheen. Verdeel nu de rest van de soep over de koppen. Bestrooi met de rest van de kaas en gratineer onder de hete grill of in de oven tot er goudbruine korstjes op gekomen zijn. Serveer direct en heet.....