Soepen / Frankrijk

Franse uiensoep



Soep van uien, bouillon en brood met kaas. Alle smaak komt voort uit de karamellisatie, die veertig minuten duurt in plaats van twintig.

Tijd 75 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1 kg Uien – in dunne plakjes gesneden
- ☐ 50 g Boter
- ☐ 1 eetlepel bloem
- ☐ 150 ml Droge witte wijn
- ☐ 1,2 l Rundvleesbouillon
- ☐ 8 sneetjes stokbrood – geroosterd
- ☐ 150 g Gruyère — geraspt
- ☐ 2 takjes tijm
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Smelt de boter in een zware pan, voeg de uien en een snufje zout toe en houd ze op middelhoog vuur, terwijl je om de paar minuten roert. De eerste twintig minuten geven de uien water op.

02 Dan begint de eigenlijke karamelisering: nog eens vijfentwintig minuten om de uien de kleur van sterke thee te geven. Als ze blijven hangen, zet het vuur lager en voeg een lepel water toe.

03 Roer de bloem erdoor en laat het een paar minuten koken, zodat het zijn rauwe smaak verliest.

04 Giet de wijn erbij en schraap alles wat aan de bodem vastzit terug in de pan. Laat het tot de helft inkoken.

05 Voeg de bouillon en de tijm toe, breng aan de kook en laat twintig minuten koken. Breng op het einde op smaak, want de bouillon kan al zout zijn.

06 Schep in ovenvaste kommen, leg op elk een plakje stokbrood, bedek ze met kaas en zet ze onder de grill tot ze borrelen en bruin zijn, ongeveer drie minuten.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Ludovic Péron / CC BY-SA 3.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / french-onion-soup