



SOEP > UIENSOEP GEGRATINEERD MET KAAS EN STOKBROOD

Ingredienten

8 PERSONEN

100 g boter

500 g uien in dunne plakken

2 teentjes knoflook fijngesneden

1½ ltr. dubbelgetrokken runderbouillon

1 blaadje laurier, 2 kruidnagels

1 eetl. bloem, bechamelsaus > melk / roux / peper en zout

100 g geraspte Gruyère,

8 flinke sneetjes stokbrood



Bereiding

Smelt de boter in een zware pan. Voeg de uien en de knoflook toe en laat ze al roerend in 20 minuten op laag vuur bakken tot ze goudbruin zijn. Voeg laurier en kruidnagels toe en laat mee doortrekken. Strooi er de bloem over en gaar gedurende 2 minuten door. Schenk de koude bouillon erbij en breng aan de kook. Sluit de pan en laat het geheel onder af en toe roeren ongeveer 45 min. trekken. Breng met peper en zout op smaak.

Passeer 1/3 van de uien uit de soep, maak een bechamelsaus (zie basisrecept). Vermeng de uien met de bechamel en de helft van de kaas.

Rooster de sneetjes stokbrood aan beide kanten onder de grill. Bestrijk ze royaal met de (kaas)bechamel

Presentatie

Schenk de hete soep in de koppen. Leg in elke kop een snee met bechamel bestreken stokbrood. Schep een lepel kaasbechamel op de soep en bestrooi de hele bovenkant van de soepkop royaal met de rest van de kaas en gratineer onder de salamander. Serveer direct.

Wijnsuggestie

Als de uiensoep als maaltijdsoep gegeven wordt, serveer er dan een glas sherry bij.

Jaargang

2008-2009 05-02