

Uiensoep

Benodigdheden:

- 1 1pot bouillon.
- 2 2 rode / 2 gele uien en 2 sjalotten.
- 3 1 winterwortel.
- 4 1 rode peper.
- 5 1 eetlepel thijm.
- 6 bouillonblokje.
- 7 stokbrood.
- 8 geraspte kaas.
- 9 peper en zout naar smaak.
- 10 knoflook.

Bereiden:

- 1 snijdt uien, wortel en peper en zet op met olijfolie, totdat het gaat zweten.
- 2 Als het zacht wordt kruiden erdoor roeren.
- 3 Bouillon toevoegen.
- 4 Ongeveer 20 a 30 minuten sudderen. 't moet nog wat bite hebben.
- 5 Ondertussen stokbrood bakken en snijden.
- 6 1 plak stokbrood in de kom en dan pas soep en kaas erover.