

## Uiensoep met kaascroutons



Ingrediënten voor 4 personen:

- 750 gram uien in halve ringen (rode en witte uien)
- 2 tenen knoflook gehakt
- 1 theelepel bruine basterdsuiker
- 1 eetlepel verse tijm
- 3 eetlepels verse peterselie
- 1 flinke theelepel Provençaalse kruiden
- 1 laurierblaadje
- 40 gram boter
- 3 liter water
- 3 runderbouillonblokjes
- 200 ml appelsap of 100 ml witte wijn
- peper en zout
- stokbrood
- 150 gram belegen of gruyère kaas

Materiaal: bakpapier, bakplaat, pan met dikke bodem, schilmes, snijplank, soeppan en spatel



	Smelt de boter en voeg de uien toe. Bak de uien even flink aan.
	Zet het vuur laag. Voeg de knoflook, bruine basterdsuiker, verse tijm, peterselie, Provençaalse kruiden en laurierblaadje toe. Breng op smaak met wat peper en zout.
	Laat de uien op laag vuur 30 minuten stoven, zodat ze lekker karameliseren.
	Voeg het water, bouillonblokjes en appelsap. Breng het geheel aan de kook en laat nog 15 minuten koken.
	Verwarm de ovengrill voor. Snij het stokbrood in plakjes.
	Bekleed de bakplaat met bakpapier.
	Rasp de kaas en bestrooi de stokbroodjes met de kaas.
	Bak de broodjes 5 minuten in de oven tot de kaas gesmolten is.
	Verwijder het laurierblaadje.
	Breng de soep indien gewenst nog verder op smaak met peper en zout.
	Serveer de soep met de kaascrouton.

