

Uiensoep

8 personen

Ingrediënten:

1 kilo uien
120 gr. boter
30 gr. bloem
2 liter kruidenbouillon
4 sneden witbrood
4 eierdooiers
2 glazen witte wijn
8 eetlepels slagroom
zout
(witte) peper
verse peterselie
verse bieslook

Benodigdheden:

Soep/braadpan
Koekepannen
Snijplanken
Messen
Grote kom
3 kleinere kommen
warmhoudmogelijkheid

Bereidingstijd: 2 uur

Doorlooptijd: 2 uur

Bereiden:

Zet de bouillon op.

Snijd de uien in ringen.

Bak de uien glazig, strooi de bloem erover en laat even meestoven.

Giet de bouillon erbij (of andersom), voeg zout en peper toe en laat 20 minuten koken.

Voeg in een kom eierdooiers, witte wijn, room, zout en peper bij elkaar.

Snijd de sneden witbrood zonder korst in kleine (!) dobbelsteentjes.

Hak de peterselie en de bieslook fijn.

Neem de soep na 20 minuten van het vuur en voeg, als de soep van de kook is, het roommengsel, de brooddobbelsteentjes, peterselie en bieslook toe. De soep mag nu niet meer koken!

Indien de soep niet meteen geserveerd wordt:

- Zet het roommengsel in de koelkast.
- Doe de brooddobbelsteentjes, peterselie en bieslook in een kom.
- Kort voor serveren: breng de soep (opnieuw) aan de kook. Haal deze van het vuur en voeg, als de soep van de kook is, het roommengsel, de brooddobbelsteentjes, peterselie en bieslook toe.