

## Frans Uiensoep

---

|                     |  |   |
|---------------------|--|---|
| Aantal Personen     | 30   | 4   |
| Hoeveelheid         |  |   |
| <b>Ingrediënten</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 2,5 kg uien, in ringen gesneden</li><li>• 250 gram boter</li><li>• 1 el zout</li><li>• 1 el suiker</li><li>• 6 liter groentebouillon ( tablet)</li><li>• 1 fles rode wijn (0,7l)</li><li>• 6 dl. Kookroom</li><li>• Bloem om te binden</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 st</li><li>• 50 gr</li><li>• 1 tl</li><li>• 1 tl</li><li>• ¼ liter</li><li>• 1 dl</li><li>• 1 dl kookroom</li></ul> |
| <b>Garnering</b>    | <ul style="list-style-type: none"><li>• 6 Stokbroodjes</li><li>• 500 gr Strooikaas</li></ul>   |   |

### Bereiding

Fruit de uien, onder af en toe omscheppen, ± 20 minuten in de boter. Voeg het zout, de suiker, de rode wijn en de bouillon toe en laat de soep ± 40 minuten zachtjes koken.

Roer de room door de bloem zorg dat er geen klontjes zijn en giet dit mengsel, al roerend bij de soep. Breng de soep weer aan de kook en laat nog ± 5 minuten zachtjes pruttelen.

Breng op smaak met peper & zout.

### Bereiding garnering

Bak het stokbrood af en snij in schijfjes. Bestrooi het met strooikaas en plaats in de oven om de kaas te laten smelten.

Of maak gebruik van croutons en strooi hierover geraspte kaas.

*IPV rode wijn is alternatief Donker bruin bier of berenburger.*

---