

Vlaamse uiensoep (vegetarisch)

Aantal personen 100 personen

Aantal Personen	100	10-12	4
Hoeveelheid	20 liter	2, 5 liter	1 Liter
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• 8 kilo flinke uien, in ringen gesneden• 500 gram boter• 16 liter groentebouillon (tablet)• 10 flesje donker bier (33 cl.)• 1 eetlepel zout• 2 eetlepels suiker• 1, 5 L koffieroom kookroom?• 300 gram bloem.	<ul style="list-style-type: none">• 8 uien• 80 gr• 2 liter• 2 flesjes• 1 tl• 2 tl• 2 dl• 40 gr	<ul style="list-style-type: none">• 4 uien• 50 gr• ¾ liter• 1 flesje• ½ tl• 1 tl• 1 dl• 20 gr

Bereiding

Fruit de uien, onder af en toe omscheppen, ± 20 minuten in de boter.

Voeg het zout, de suiker, het bier en de bouillon toe en laat de soep ± 40 minuten zachtjes koken.

Roer de room door de maïzena 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.

Smaakmakers

Indien de soep te flauw bouillonblokjes toevoegen.

Indien de soep te waterig of te zout kookroom toevoegen

Te weinig UI smaak uien in een aparte pan bakken en toevoegen