

UIENSOEP



Ingrediënten voor 4 personen

- 10 uien
- 2 laurierblaadjes
- klontje boter
- Oxo
- 1 l groentebouillon
- Peper
- 1 takje tijm

Bereiding

1. Schil de uien en snij ze in fijne halve stukken.
2. Smelt een klontje boter in een grote pot.
3. Bak de uien in de pot tot ze goudbruin zijn.
4. Voeg de groentebouillon toe aan de uien.
5. Voeg de laurier en tijm toe en laat alles 30 min. sudderen.
6. Om alles af te maken voeg je een scheutje Oxo toe en kruid je af met peper.

Tip: wie wil kan een beschuit met geraspte kaas in de soep leggen en 5 minuutjes onder de grill zetten.

Smakelijk!