

WIJNBOEREN UIENSOEP

uien
knoflook
bouillon
olijfolie
brood
geraspte kaas

1. Schil flink wat uien, liefst verschillende soorten (witte, rode, sjalotjes), en snij in hele of halve ringen
2. Zet een pan bouillon op (zelf maken of biologisch blokje aub)
3. Verwarm een andere pan met olijfolie, fruit dan wat gesnipperde knoflook en doe alle geschilde uien erbij
4. Als de uien glazig zijn, voeg flink wat bouillon toe (uien net niet onder water)
5. Even aan kook brengen, dan op laag vuurtje laten pruttelen (deksel erop)
6. Ondertussen rooster je een paar bruine boerenboterhammetjes
7. Opdiene: doe de soep in een wijnboerenkom, leg er een sneetje brood op met daarop geraspte kaas (of gewoon wat plakjes). Smelt vanzelf, en dan: Bon appétit!