Ajuinsoep



Ingredienten voor 4 Personen

4	Uien
2 eetlepels	Boter
1 teentje	Knoflook
1 l	Runderbouillon
1 glas	Witte wijn
1	Laurierblaadje
	Zout
	Zwarte peper
	Stokbroden
	Geraspte kaas

Bereiding

1. Verhit de boter in een grote pan op middelhoog vuur. Voeg de uien toe en bak ze langzaam gedurende ongeveer 20-30 minuten, of totdat ze zacht en lichtbruin gekaramelliseerd zijn. Roer af en toe.
2. Voeg indien gewenst het fijngehakte knoflookteentje toe en bak nog een minuut of twee mee tot het geurig is.
3. Blus de uien af met de witte wijn en laat de alcohol verdampen terwijl je goed roert.
4. Voeg de runderbouillon en het laurierblad toe aan de pan. Breng de soep aan de kook en laat het dan op laag vuur sudderen gedurende ongeveer 20-30 minuten. Breng op smaak met zout en zwarte peper.
5. Terwijl de soep suddert, verwarm je de oven voor op de grillstand.
6. Plaats de sneetjes stokbrood op een bakplaat en rooster ze in de oven tot ze knapperig en goudbruin zijn aan beide zijden.
7. Schep de hete uiensoep in ovenvaste kommen. Leg een stuk geroosterd stokbrood op elke kom.
8. Bestrooi ruim met geraspte kaas.
9. Plaats de kommen onder de grill in de oven en grill tot de kaas smelt en goudbruin wordt.
10. Haal de kommen uit de oven en serveer de uiensoep direct.

Geniet van deze smaakvolle uiensoep, bereid met lokale ingrediënten!