

## Uiensoep

- 50 gram boter
- 50 gram bloem
- 5 grote uien
- 1,3 liter bouillon
- 3 theelepels witte peper
- 3 theelepels paprikapoeder
- 2 eetlepels **Sjalot-Edik**
- 4 sneetjes witbrood
- 100 gram geraspte kaas
- verse tijm

### Bereidingswijze

De uien pellen en in ringen snijden. In (soep)pan boter verhitten en uien circa 5 minuten lichtbruin bakken. Bloem toevoegen en circa 1 minuut met uien meebakken.

De bouillon toevoegen en aan de kook brengen. Peper, paprikapoeder en Sjalot-Edik toevoegen. Soep ongeveer 10 minuten zachtjes laten koken. Eventueel met staafmixer de uien fijn malen.

De korsten van het brood verwijderen en het brood licht roosteren in de broodrooster. Toast in het midden van het bord leggen en bedekken met geraspte kaas. De hete soep er overheen gieten en garneren met verse tijm.



*Iedere week nieuwe  
recepten*



*De lekkerste ingrediënten  
koop je in onze webshop*

[www.BIJZONDERESMAKEN.nl](http://www.BIJZONDERESMAKEN.nl)

**SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE**

