

Uiensoep



Voorgerecht

vegetarisch

4 personen

Land: Frankrijk

Bereidingstijd: Voorbereiding 20 min. Eindbereiding: 90 min.

Seizoen: het hele jaar door maar het lekkerst in de winter



Ingrediënten

- 50 gram boter
- ½ el bloem
- 500 gram uien
- 1 teen knoflook
- 2 blokjes kippen-, vlees- of groentebouillon
- 1 takje tijm
- 1 blaadje laurier
- 1 scheutje witte port of witte wijn

- 1 scheutje balsamico azijn
- peper & zout
- oud stokbrood in plakken of uit 4 oude bruine boterhammen gesneden rondjes
- plakjes Gruyère kaas of geraspte Goudse kaas

Bereidingswijze

1. Maak de uien schoon, en doe alle bruine schillen (zonder de worteltjes) in een pan met 1 liter water. Breng aan de kook en laat op zacht vuur 10 minuten trekken.
2. Giet af door een zeef in een andere pan. Je hebt nu prachtig bruin uienwater als basis voor je soep.
3. Snij de uien met een of ander apparaat in ragfijne dunne ringen.
4. Verhit de boter in een soeppan met dikke bodem of een braadpan tot het begint te kleuren. Doe de uien en knoflook erbij, zet het vuur laag en laat de ui-ringen met de deksel op de pan onder af en toe roeren gaar en goudbruin worden. Dat duurt een half uur. De uien krijgen hierdoor veel smaak, dus houd niet voortijdig op! Voeg een beetje zout toe en roer om. Daar gaan de uien iets van karamelliseren. Schep nu een ½ lepel bloem erover, en roer nog even, tot de bloem ook wat kleur krijgt. Doe de kruiden erbij, het uienwater, de bouillonblokjes, een scheut port en een scheutje balsamico azijn.
5. Breng alles nu aan de kook en laat een klein uurtje zacht doorkoken. Breng op smaak met zout en versgemalen peper.
6. Officieel moet de soep nu in kommen, met stukjes stokbrood met kaas erop en in de oven tot de kaas gesmolten is. Maar het nadeel is dat dat brood dan zo zompig wordt.
7. Zo is het lekkerder: Bak schijfjes stokbrood of de rondjes bruin brood knapperig in wat olijfolie, Laat daar dikke plakken Gruyere of gerapte op smelten (onder de grill).
8. Schep de soep in koppen en leg de kaasbroodjes er op. Meteen opdienen.

Tenslotte

Dit is de enige echte, onvervalste uiensoep. De soep werd al in de tijd van de Romeinen gegeten. In die tijd werd het gezien als een soep voor de arme bevolking, omdat uien goedkoop waren en veelvuldig voorkwamen. Gloeiend heet, mooi van smaak en van kleur dankzij de truc met de uienschillen. Hartverwarmend op een koude dag! Uiensoep is - zeker met het stokbrood en de kaas - vrij machtig, kleine eters hebben er haast een maaltijd aan. Dus serveer bij een uitgebreid diner de soep in kleinere kommen en is de hoeveelheid goed voor 6 tot 8 personen. Uiensoep methode twee: Wanneer je liever een uiensoep hebt die minder zoet van smaak en nog donkerder van kleur is. De uien kort aanfruiten en zonder een deksel op de pan op een laag vuurtje 40 minuten laten garen. De uien geven dan veel vocht af en kleuren donkerder. Vervolgens op hoog vuur even inkoken tot het meeste vocht is verdwenen, bloem en bouillon erbij en nog een kwartiertje zachtjes koken. Wat ook lekker is om de port en wijn weg te laten en daar voor in de plaats de soep te voorzien van een flinke scheut cognac. Je kunt de soep goed 1 of 2 dagen van te voren maken en daarna langzaam opwarmen. Hij wordt dan nog krachtiger!