

Fransen uiensoep / French onion soup



Boodschappenlijst

50 gram boter
1 kilo uien, in dunne plakjes
2 teentjes knoflook, geplet
100 ml water (optioneel witte wijn)
1 liter groentebouillon
zeezout en versgemalen zwarte peper

enkele eetlepels madeira
1 afbak Baguette
2 teentjes knoflook, gehalveerd
100 gram Gruyère, geraspt
fijn gehakte peterselie

Zo maak je Franse uiensoep

Snij de uien in dunne ringen, pel en pers de knoflook.

Smelt de boter in een grote koekenpan, voeg de uien en dan de knoflook toe.

Bak 30-35 minuten op laag vuur, schep af en toe om, tot de uien echt zacht zijn.

De uien zouden nu een een rijke, donkerbruine kleur moeten hebben.

Deze fase van het recept is erg belangrijk; het langzame garen van de uien geeft deze soep zijn heerlijke rijke smaak en kleur.

Voeg water (of wijn) toe en roer, roer alle ui los van de bodem van de pan.

Maak nu de bouillon, breng het aan de kook en voeg de uien er aan toe.

Laat de soep nog ongeveer 10-12 minuten zachtjes pruttelen.

Maak intussen de croûtons

Bak het stokbrood af en snij het niet te dun.

Wrijf het aan beide kanten in met de snijkant van een teentje knoflook.

Bestrooi het met de geraspte kaas en zet onder de grill tot de kaas gesmolten is.

Proef de soep en roer er naar smaak zeezout en versgemalen zwarte peper door.

(Voeg optioneel de eetlepels madeira toe, om de smaak te versterken en roer door).

Schep de soep in kommen en bestrooi het tot slot met verse, fijngehakte peterselie.

Leg bovenop elke kom met Franse uiensoep een croûton met gesmolten kaas.

Serveer de soep meteen, voordat de croûton zacht wordt!

Fransen uiensoep / French onion soup



Shopping list

50g butter
1 kilo onions, thinly sliced
2 cloves garlic, pressed
100 ml water (optional white wine)
1 liter vegetable stock
salt and freshly ground black pepper

8 thick slices French bread
a few tablespoons Madeira
1 pre-baked baguette
2 cloves garlic, cut in half
100g Gruyère, grated
finely chopped parsley

How to make French Onion soup

Thinly slice the onions, peel and crush the garlic.

Melt the butter in a large skillet, add the onions, and then the garlic.

Sauté for 30-35 minutes over low heat, stir occasionally, until the onions are very soft.

By now the onions should now have a rich, dark brown color.

This step in the recipe is very important; the slow cooking of the onions gives this soup its wonderfully rich flavor and colour.

Add the water (or wine) and stir, scraping up any onions from the bottom of the pan.

Now make the stock, bring to a boil and add the onions to the stock.

Simmer the soup gently for another 10-12 minutes.

Meanwhile, make the croutons.

Bake the baguette, slice not too thin and rub it on both sides with the cut side of a garlic clove.

Sprinkle with the grated cheese and grill until the cheese has melted.

Taste the soup and season with sea salt and freshly ground black pepper to taste.

(Optionally, add a few tablespoons of Madeira to enhance the flavour and stir.)

Ladle the soup into bowls and finish with a sprinkle of fresh, finely chopped parsley.

Place on each bowl with French Onion soup a crouton topped with melted cheese.

Serve the soup immediately, before the crouton gets soggy!