

Uiensoep

Ingrediënten

- Uien
- Knoflook
- Olijfolie
- Water
- Groentebouillonpoeder
- Laurier
- Tijm
- ½ pernod
- Venkelzaad
- Tomatenpuree
- Plakjes stokbrood met geraspte kaas
- Geraspte kaas
- Zout en peper

Werkwijze

- Giet het water in een pan voeg de bouillonpoeder toe en breng dit zachtjes aan de kook.
- Verwijder de schil van de uien en snij de uien in blokjes van 2 cm.
- Verhit olijfolie in een pan en bak de uien goudbruin.
- Voeg dan de knoflook, laurier, tijm, venkelzaad en tomatenpuree toe en stoof de uien verder op laag vuur gaar.
- Als de uien gaar zijn gestoofd zet dan het vuur weer hoger en blus af met de warme bouillon.
- Breng de soep dan weer aan de kook en laat deze 15 minuten zachtjes doorkoken.
- Voeg na 15 minuten de pernod toe en breng op smaak met zout en peper.
- Giet de soep dan in een kom en garneer af met het plakje stokbrood.