

Snelle uiensoep.

Ingrediënten (4 personen)

- 1 kilo uien
- 1 eetlepel boter
- ¼ rode peper in dunne plakjes
- Flinke tak tijm
- liter runderbouillon
- scheutje brandy
- mespunt cayennepeper
- zout en peper
- 4 beschuiten
- stukje cheddarkaas
- beetje peterselie

Bereidingswijze

- Uien schoonmaken en grof snipperen
- Uien met peperje en tijm zachtjes bakken in boter tot glazig
- Bouillon en cayenne erbij
- Uien gaar laten worden

Vlak voor het opdienen

- Cheddar verdelen over beschuitjes
- Kaas smelten onder hete gril
- Uiensoep op smaak brengen met zout, peper en scheutje brandy

Serveren in een verwarmde soepkom met beschuitje erop, afmaken met een draai zwarte peper en wat peterselie