

Gegratineerde Franse uiensoep, La Gratinée

500 gram uien, in plakken

50 gram roomboter

1 eetlepel bloem

100 gram Gruyèrekaas, geraspt

1 liter groentebouillon

Zout en peper

Croûtons



Smoor de uien en een pan met een dikke bodem, met het deksel erop, tot ze volkomen zacht zijn.

Voeg de bloem toe, meng alles goed en laat even meesmoren. Doe de bouillon en de peper erbij, roer, en laat het een kwartier koken.

Schenk de soep in kommen, leg de croûtons erop, en bestrooi met de kaas. Zet de kommen onder grill en gratineer totdat de kaas gesmolten is.

Croûtons maak je door oud wit stokbrood in de oven op 175 graden helemaal uit te drogen.