

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

<b>Groep</b>	Soepen	
<b>Seizoen</b>	Winter	
<b>Keuken</b>	Frans	<b>Lekker met</b>
<b>Beoordeling</b>	Zeer goed	

## Ingrediënten

1 snuf	Peper
1 snuf	Zout
150 gram	Geraspte kaas
8 sneetjes	Stokbrood
2 dl	Witte wijn
750 ml	Bouillon
1 eetlepel(s)	Bloem
1 eetlepel(s)	Basterdsuiker bruin
25 gram	Boter
600 gram	Uien

## Voorbereiding

Pel de uien en snijd ze in smalle halve ringen. Smelt de boter in een grote pan, fruit de uiringen zachtjes lichtbruin in circa 10 minuten. Bestrooi de ringen met suiker en fruit ze nog eens 5 minuten.

Roer de bloem door de uiringen en laat de bloem al roerende op hoog vuur lichtbruin worden. Schenk vervolgens al roerende scheutje voor scheutje de bouillon erbij.

Breng de soep aan de kook en laat hem afgedekt nog 5-10 minuten zachtjes koken.

## Bereiding

Warm de soep goed door.

Verwarm de grill voor.

Voeg de wijn toe en breng op smaak met zout en peper.

Verdeel de soep over 4 wijde soepkommen, leg in elke kom twee sneetjes stokbrood en dompel deze even onder. Strooi de geraspte kaas erover zet de kommen enkele minuten onder de grill tot de de kaas lichtbruin is gekleurd.

### Wist u dat ...

Toevoegen van een scheut madeira of cognac geeft extra pit. Met franse kaas, stokbrood en salades kan dit als volledige maaltijd dienen.