

Franse Uiensoep

Ingrediënten Franse uiensoep soep (8 personen):

- 2 kg flinke uien
- 50 gr roomboter
- 6 el plantaardige olie
- 3 el bruine basterdsuiker
- 500 ml kruidige rode wijn (Shiraz of een Cabernet Sauvignon)
- 2,5 l runderbouillon
- 2 el LetzQ kipkruiden
- 3 laurierblad
- 6 kruidnagels
- 1 stokbrood (wit)
- 350 gr Gruyere kaas

Ingrediënten runderbouillon:

- 2 schenkels
- 250 gr runderpoulet
- 1 prei
- 3 tenen knoflook met schil
- 2 winterpenen
- 1 grote ui met schil
- 500 gr tomaten
- 10 takjes bladselderij
- 1 tak lavas (anders 1 tl maggi)
- 3 laurierbladeren
- 4 takjes peterselie
- 1 takje tijm
- paar stukjes foelie
- 1 el peperkorrels
- 1 tl zeezout
- 2 l water
- 2 el braadboter

Bereidingswijze bouillon:

Begin zo vroeg mogelijk zodat de smaken van de ingrediënten goed in de soep kunnen trekken. Een dag van te voren is helemaal ideaal.

Breng 3 liter water aan de kook. Was de groente en snij in zeer grote grove stukken, de ui en knoflook laat je heel en doe alle ingrediënten in de pan bij het kokende water (op de schenkel en runderpoulet na). Zet het vuur laag zodat het alleen een beetje pruttelt.

Braad de runderschenkels in de braadboter totdat deze rondom mooi bruin zijn en voeg deze aan het pruttelende water. Braad daarna de runderpoulet en zodra deze mooi bruin gekleurd is voeg je deze ook toe aan de pan met water.

Laat alles 60 minuten zachtjes koken. Haal de pan van het vuur en giet alles door een zeef. Als je geen zeef hebt kan het ook door een schone theedoek. Doe daarna de gezeefde bouillon terug in de pan. Pluk al de runderpoulet uit de zeef en doe deze ook in bouillon.

Je bouillon is nu klaar.

Bereidingswijze Franse uiensoep:

Bak aan het begin van de dag het stokbrood, laat het afkoelen, snij het in plakjes en laat de rest van de dag lekker hard worden voor later gebruik.

Zorg dat je eerder gemaakte bouillon zachtjes staat te pruttelen.

Maak de uien schoon en snij het topje en de kont eraf en snij ze in de lengte doormidden. Snij de een uit helft in 3 parten zodat je de uit in brede stukken hebt. Omdat je de soep lekker lang laat pruttelen blijft er van de ui niet zoveel over als je deze in ringen gaat snijden, vandaar de parten. Doe dit vervolgens met alle uien.

De 2 kg is een richtlijn, de bedoeling is dat je bouillon straks flink is gevuld met uienparten.

Nu gaan we de uienparten bakken. Omdat het nogal veel is doen we dat in drieën. Is je pan kleiner dan doe je het in vieren of vijven.

Neem een grote hapjes pan en smelt hierin 1/3 van de roomboter en 2 el plantaardige olie. Doe 1/3 van de uienparten erbij met een blaadje laurier en 2 kruidnagels en schep regelmatig om. Zodra de uien mooi zijn aangebraden (ze zijn niet meer glazig en beginnen goudbruin te kleuren) doe je er 1 el bruine basterdsuiker bij en laat alles even goed karamelliseren en voeg 1/3 LetzQ kipkruiden toe.

Blus alles af met 1/3 van de rode wijn en laat dit even inkoken. Doe daarna de gebraden uien bij de bouillon en herhaal het bakken van de uien opnieuw totdat alles klaar is en je pan met bouillon rijkelijk is gevuld met aangebraden uien.

Laat de uiensoep daarna nog zeker een uur zachtjes pruttelen. Doe daarna het vuur uit en laat afkoelen.

De volgende dag warm je langzaam de uiensoep op. Rasp de Gruyere kaas en doe 1 el in een soepkom. Schep de uiensoep er op. Doe 2 stukjes hardgeworden stokbrood in de kom en strooi er een flinke laag Gruyere over. Zet de soepkom in de gril. Zodra de kaas mooi goudbruin is gekleurd haal je de soepkommen uit de gril en dien je ze op.

tl = theelepel (5 ml)

el = eetlepel (15 ml)

ml = milliliter

l = liter (1000 ml)

g = gram

kg = kilogram (1000 gr)