

Uiensoep

✘ **Ingrediënten: 4 personen**

- 10 uien
- 1 klontje boter
- 1 liter verse groente- of kippenbouillon
- 2 tijm takjes (*optioneel*)
- 2 laurierblaadjes (*optioneel*)
- 1 Oxo scheutje of zout
- Peper

✘ **Bereiding:**

1. Schil de uien en halveer ze.
2. Snij de uien vervolgens in zeer fijne halve ringen.
3. Verhit een grote pan, en laat er een klont boter in smelten.
4. Bak de uien op een matig vuur.
5. Roer regelmatig om en laat de groente goudbruin kleuren.
6. Let op: bak een grote hoeveelheid uien in twee of meerdere beurten, zodat ze egaal kunnen kleuren.
7. Doe de gebakken ajuin in de soepketel.
8. Giet er de groente- of kippenbouillon over.
9. Voeg de tijm en laurier toe aan de soep en laat ze een half uur sudderen op een laag vuurtje.
10. Giet een scheutje Oxo in de soep. (*Dit vervangt het zout.*)
11. Doe voorzichtig en proef regelmatig.
12. Kruiden met peper.