



### Ingrediënten

**Voor 4 personen:** 1½ liter kippenbouillon, zelfgemaakt of van bouillonblokjes • 500 g (gepelde) uien (helft rode ui, helft gewone ui) • 1 teen knoflook • 2 el boerenboter • 1 glas rode wijn • 4 takjes verse peterselie + extra om te garneren • 3 takjes verse tijm • 1 laurierblad • 1 el rode wijnazijn • 4 dikke stukken boerenbrood of stokbrood • ca. 100 g grofgeraspte belegen Goudse Boerenkaas

## Gegratineerde uiensoep met Goudse Boerenkaas

- 1 Maak 1½ liter kippenbouillon.
- 2 Snij de uien in dunne (halve) ringen en snipper de knoflook. Bak de uien met de knoflook al roerend op middelhoog tot hoog vuur tot ze bruin en zacht zijn en bijna gaan karamelliseren. Blus af met de rode wijn, laat even koken en doe in een kookpan.
- 3 Bind de peterselie, tijm en laurier bij elkaar met een touwtje.
- 4 Voeg de bouillon en kruiden toe aan de pan met het ui-knoflook-wijnmengsel en breng aan de kook. Laat ca. 20 minuten zachtjes koken en roer af en toe.
- 5 Neem de kruiden uit de soep en breng op smaak met azijn en eventueel zout en peper.
- 6 Bestrooi de stukken brood royaal met kaas en gratineer ze in de voorverwarmde oven (grillstand).
- 7 Schep de soep in de kommen, leg er een stuk kaastoast op en bestrooi met wat peterselie.

**Bereidingstijd:** ca. 40 minuten

BRON: VOORLICHTINGSBUREAU BOERDERIJZIJVEL