



LUNCH

FoodChallenge

UIENSOEP

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

7,5dl	water
1dl	witte wijn
1	grote ui in ringen
1/2	klein blikje tomatenpuree van 30 gram
Bakje	verse rozemarijn van ±15 gram
1tl	cayennepeper
2st	groentebouillonblokjes
4	plakjes volkorenstokbrood
80gr	gruyere kaas

BEREIDINGSWIJZE

- Oven op 200 graden en de grillstand aan zetten;
- De ui met de rozemarijn en tomatenpuree zachtjes smoren in de olijfolie totdat de uien bruin worden (let op dat ze niet aanbranden);
- Cayennepeper toevoegen;
- Aflussen met de witte wijn en water toevoegen;
- Bouillonblokjes hierin oplossen en het geheel ongeveer 15 minuten op laag vuur door laten garen;
- De kaas op het stokbrood leggen en in de oven goudbruin laten worden in ongeveer 5 minuten;
- Het stokbrood in de soep leggen.