



---

## Franse uiensoep uit de snelkookpan (1,2 liter)

---

750 g uien gesneden in halve ringen	15 g roomboter
1 lpl olijfolie	1 lepel bloem
15 g roomboter	1 glas witte wijn (droog)
1 theelel baking soda	750 ml bouillon (rund of groente)
zout naar smaak	3 takjes tijm
4 plakken brood (liefst zuurdesem)	2 laurierblad
1 teen knoflook	
120 g geraspte gruyere	

### Bereiding:

Verwarm de snelkookpan met daarin de olijfolie

Voeg als de olie heet is de gesneden uien toe en het zeezout.

Zodra de uien heet worden en beginnen te stomen, sluit je de deksel en breng je de pan op druk.

Kook 3 minuten en laat de druk ontsnappen.

Zeef de uien boven een bakje en bewaar het vocht.

Verwarm de boter in de pan en doe de uien er weer bij en voeg de baking soda toe.

Sluit de deksel en kook nog eens 3 minuten, laat de druk ontsnappen.

Haal alles uit de pan, smelt nu de 15 gram boter en voeg de bloem toe als de boter goed warm is. Maak een roux (deegbal) en laat deze gaar worden door 2 minuten te roeren op matig vuur.

Voeg de uien toe, de laurierblaadjes en blus af met de witte wijn en laat de alcohol verdampen.

Voeg dan de bouillon toe met de tijm en sluit de pan af.

Breng de pan opnieuw op druk en laat de soep weer 3 minuten koken vanaf dat de pan op druk is.

Zet nu het vuur uit en wacht 10 minuten tot de druk is op natuurlijke wijze verdwenen.

Smeer ondertussen de plakjes geroosterd brood in met de knoflook, bestrooi deze met de geraspte gruyere kaas en grill deze totdat ze goudbruin zijn en de kaas gesmolten.

Serveer de soep met in elke kop een plak geroosterd brood.