

UIENSOEP

INGREDIËNTEN

- 2 Groente bouillonblokjes (het liefst een variant met minder zout o.a. van Maggi)
- 1 Liter water
- 4 Grote uien
- 1 Teentje knoflook
- 1 Takje peterselie

VARIATIE TIP

"WIL JE LIEVER EEN GEBONDEN SOEP? PUREER DAN ALLE INGREDIËNTEN".

BEREIDINGSWIJZE

- o Snij de uien, winterpeen en knoflook in stukjes.
- o Pak een grote pan en doe daar een klein beetje roomboter in, fruit hierin de gesneden groenten.
- o Voeg vervolgens 1 liter water en de bouillonblokjes toe
- o Kook het geheel op een laag vuurtje ongeveer 10 tot 15 minuten.
- o Eet je het graag als bouillon dan ben je na het toevoegen van wat peterselie klaar om aan tafel te gaan. Wil je graag een gebonden soep? Pureer dan het geheel tot een wat stevigere soep en voeg na het pureren de peterselie toe.