6 personen, of hoofdgerecht voor 4

• 80 g boter
• 6 grote uien, in dunne ringen
• 1 el tijmblaadjes
• 2 laurierblaadjes
• 1 el bloem
• 200 ml witte wijn
• 1,5 l groente- of runderboullion
• 12 sneden oud stokbrood
• 150 g geraspte gruyere

**Uiensoep is het ultieme comfort food. Serveer met heerlijke croutons met kaas bij en dip in de soep. Makkelijk en snel klaar.**

1 Smelt de boter in een grote pan. Doe de uiringen, tijm en laurier erbij, plus wat zout. Verhit 40 minuten op laag vuur tot ze glazig en heel zacht zijn, maar niet verkleurd. Roer de bloem erdoor. Voeg langzaam de wijn toe, en dan de bouillon. Breng de soep aan de kook; laat ’m 20 minuten pruttelen. Verwijder de laurierblaadjes en gooi ze weg. Proef en voeg indien nodig nog wat zout toe.

2 Leg de sneden stokbrood op een bakplaat, bestrooi ze met twee-derde van de gruyère en laat de kaas in 2–3 minuten smelten onder een hete grill. Schep de soep in verwarmde kommen en leg op elke kom een snee brood. Bestrooi met de rest van de gruyère, zet de kommen op de bakplaat onder de hete grill tot de kaas na ongeveer 2 minuten bubbelt en goudgeel is. Serveer de soep meteen.

Of anders…
Gruyère is de enige optie voor puristen, maar je kunt ook een harde kaas als parmezaan gebruiken, of een romige mozzarella. Met kruiden als dragon of peterselie komt de zoete smaak van de uien nog beter naar voren.

*Per portie:* 382 kcal, 16,1 g eiwit, 20,3 gvet (12,4 g verzadigd), 27,2 g koolhydraten, 10,4 g suikers