Uiensoep

Wat heb je nodig

1600 gram uien	30 gram boter
1 teentje knoflook	1 snufje peper
2 eetlepels bloem	1 snufje zout
1 liter water	2 sneetjes stokbrood
1 bouillontablet	15 gram geraspte kaas

Pel de uien en snijd ze doormidden.
Snijd de halve uien in ringen.
Pel de knoflook en snijd hem in kleine stukjes.

Doe de boter in de pan en zet de pan op de kookplaat.
Laat de boter smelten op de middelste stand.
Doe de uien in de pan en schep ze door elkaar.
Bak ze in 40 minuten gaar, schep ze regelmatig om.

Verbrokkel een bouillontablet in een maatbeker.
Schenk er 1 liter kokend water op en laat de bouillontablet oplossen.
Doe de knoflook bij de uien in de pan.
Bak het al omscheppend 2 minuten.

Doe de bloem bij de uien in de pan.
Roer het goed door elkaar.
Bak de bloem al roerend in 5 minuten gaar.

Schenk al roerend een klein beetje bouillon in de pan.
Roer dit door elkaar, tot de bouillon er door geroerd is.
Schenk er weer een beetje bouillon bij en roer dit weer door.
Herhaal dit tot je een dikke saus krijgt.

Giet er heel langzaam al roerend de rest van de bouillon er bij.
Breng de soep tegen de kook aan en roer regelmatig.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat de soep nog 10 minuten trekken, niet koken.

Doe de geraspte kaas op de sneetjes stokbrood.
Zet het stokbrood 5 minuten in de grill, tot de kaas gesmolten is.
Strooi het zout en de peper in de soep en roer het er door.
Schep de soep in 2 kommen en leg het stokbrood in de soep.