

Met Reypenaer VSOP gegratineerde uiensoep

Geen winters gerecht spreekt meer tot de verbeelding dan een gloeiend hete uiensoep op een zondagmiddag na een stevige wandeling. Wat ons betreft kunt u deze soep echter het gehele jaar serveren. Vervang bijvoorbeeld de grove uien eens door bosui of wissel de spekblokjes in door blokjes gekookte ham. Sowieso kunt u volop variëren met de uien, door bijvoorbeeld een deel sjalotjes of rode ui te gebruiken. Het rustieke en typerende voor de uiensoep zijn natuurlijk de plakjes stokbrood die rijkelijk zijn bestrooid met Reypenaer VSOP raspblaadjes om vervolgens onder de grill mooi gegratineerd te worden.

Ingrediënten voor 8 grote rijk gevulde soepkoppen:

- | | |
|-------------------------|--|
| - 10 uien | - 1 stukje foelie |
| - roomboter | - 150 g gerookte spekblokjes |
| - 1 l gevogeltebouillon | - 200 g Reypenaer VSOP raspblaadjes |
| - 2 takjes tijm | - 12 dunne plakjes stokbrood (van 1 dag oud) |
| - 2 blaadjes laurier | - versgemalen zwarte peper |
| - 2 kruidnagels | - zeezout |

Maak de uien schoon en snijd deze in halve ringen. Laat in een grote soeppan de boter smelten tot deze begint te kleuren en voeg vervolgens de uien en de spekblokjes toe. Bak stevig aan zodat de uien gaan karamelliseren, blus af met de bouillon en voeg de kruiden toe. Laat dit 45 minuten zachtjes pruttelen, verwijder de kruiden en breng de soep op smaak met versgemalen zwarte peper en zout. Schep in vuurvaste soepkommen, leg er 3 plakjes stokbrood in en bestrooi deze rijkelijk met de Reypenaer VSOP raspblaadjes. Plaats de soepkommen in de voorverwarmde oven van 180°C onder de grill en laat de plakjes stokbrood mooi goudbruin gratineren. Serveer onmiddellijk.

