

## Uiensoep



### Ingrediënten

*Voor 4 personen (geen volledige maaltijd).*

1 liter water  
600 gram uien  
1 teentje knoflook  
1 rundvlees bouillonblokje  
80 gram boter  
1,5 theelepeltje tijm  
Versgemalen peper  
Zout

### Bereiding

Snij de uien in door de helft en deze ook weer door de helft, snij hier reepjes van.

Verwarm de boter in een pan en voeg dan de uien en de geperste knoflook toe. Fruit dit even aan en voeg dan de tijm toe. Laat de uien ongeveer 3 kwartier lekker zacht worden, ze mogen bruin worden. Roer af en toe door.

Voeg het bloem toe en laat een paar minuutjes meebakken, voeg dan het water en het bouillonblokje toe en breng dit aan de kook. Voeg dan de peper en zout naar smaak toe en laat hem nog even lekker pruttelen.

Heerlijk met deze zelfgemaakte kaas croutons!

*Eet smakelijk!*