

SOEP MET UI



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 45 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 5 grote uien in 4 gesneden - 50 gram boter - 1 eetlepel bloem of Maïzena® - 1 liter warm water - 100 ml witte wijn - 1 kippenbouillonblokje - 100 gram geraspte comté - 1 eetlepel fijn zout, 5 bessen-peper -
SOLDAATJES: - 4 sneden oud brood - 1 ½ eetlepel olijfolie - 1 eetlepel gewassen en fijngesneden* kruiden (bv. tijm, basilicum of bieslook) - 150 gram gemalen kaas - zout, peper

1. Doe de uien in de rvs-kom en stel het programma EXPERT in op 20 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen). Schraap de uien zo nodig van de wand.

2. Voeg de olijfolie toe, verwijder de dop en stel het EXPERT-programma in op 2 minuten/ snelheid 2A/ 110 °C.

3. Voeg de bloem toe, plaats de dop op de deksel en stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/ snelheid 2/ 110 °C

4. Blus af met witte wijn en voeg vervolgens het warme water en het bouillontablet toe en breng op smaak met zout en peper. Stel het EXPERT-programma in op 40 minuten/ snelheid 2A/ 100 °C. Bereid de kaassoldaatjes terwijl de soep kookt.

5. Giet de soep in ovenbestendige kommen en leg de soldaatjes erop. Bestrooi desoep met de geraspte kaas. Gratineer de soep in de kommen 5 minuten onder de ovengril op 230 °C zodat er een bruin korstje ontstaat.

SOLDAATJES

1. Snijd de sneetjes brood in blokjes. Leg ze in een ovenschaal, giet de olijfolie eroverheen en bestrooi ze met zout, peper, kruiden en kaas.
2. Bak ze op gemiddelde hoogte in de oven op 180 °C (th. 6) in de grillstand gedurende 10 minuten en controleer regelmatig. Maak vervolgens de soldaatjes van elkaar los.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© 2014 Hachette Livre (Marabout)