

UIENSOEP MET KERRIE



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 55 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 personen

- 5 grote uien - 50 gram boter, in blokjes - 1 eetlepel bloem of Maïzena® - 1 liter warm water - 100 ml witte wijn - 1 kippenbouillontablet - 1 eetlepel rietsuiker - 100 gram goudse kaas - 1 eetlepel kerriepoeder
 - fijn zout naar smaak - versgemalen peper - **SOLDAATJES:** - 4 sneden oud brood - 1 ½ eetlepel olijfolie
 - 1 eetlepel gedroogde koriander - zout en versgemalen peper
-

1. Pel de uien en snijd ze in vieren. Doe de uien in de rvs-kom en stel het EXPERTprogramma in op 20 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen). Schraap de uien zo nodig van de wand.

2. Voeg vervolgens de boter toe. Strooi de bloem erover en voeg het warme water, de witte wijn, het bouillontablet en de rietsuiker toe. Breng het mengsel op smaak met de kerrie, zout en peper.

3. Stel het EXPERT-programma in op 40 minuten/snelheid 2A/100 °C. Bereid de kaassoldaatjes terwijl de soep kookt.

4. Giet de soep in ovenbestendige kommen en leg de soldaatjes erop. Bestrooi de soep 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 reepjes. Leg ze in een ovenschaal, giet de olijfolie eroverheen en bestrooi ze met zout, peper en de kruiden.

2. Rooster de broodreepjes 10 minuten in een voorverwarmde oven van 200 °C en controleer regelmatig.

Cook Expert ■

© Hachette Livre (Marabout) 2016