



UIENSOEP MET KAASCROUTONS

INGREDIËNTEN

400 gr De Rotterdamsche Oude 36 weken
2 kilo uien
75 gr boter
½ bosje tijm
snuf cayennepeper
snufje zout
4 eetl. bloem
300 ml donker bier
3 liter runderbouillon
½ halve casinobrood

MISE-EN-PLACE

Stap 1: Pel de uien en snijd ze in halve ringen met de mandoline.

Stap 2: Verhit een pan en smelt de boter hierin. Voeg als de boter bruist de uien toe. Bak deze op middelhoog vuur voor zo'n tien minuten, of tot ze bruin kleuren. Voeg de tijm, cayennepeper en zout toe.

Stap 3: Doe het uienmengsel in een soeppan en voeg de bloem toe. Roer goed door en bak voor 2 minuten. Blus de uien af met het bier. Voeg dan de bouillon toe. Zet het vuur laag en laat even zachtjes koken.

Stap 4: Verwarm de oven voor op 200 graden.

Stap 5: Druk met een ronde uitsteekvorm een rondje uit de boterhammen en leg de boterhammen op een bakplaat bekleed met bakpapier. Strooi royaal De Rotterdamsche Oude 36 weken over de boterhammen en schuif ze in de oven voor 5-7 minuten. Bewaar ze droog en luchtdicht.

BEREIDING

Stap 1: Verwarm de soep. Schenk de soep in kommen en maak af met de kaascroutons.