

Verstegen recepten service

Franse uiensoep met een kruidig dakje 10 personen

Ingrediënten

- 1 kg Uien (halve ringen)
 - 2 liter Water
 - 2 stuks Knoflook (teentje)
 - 10 stuks Bladerdeeg (plakje)
 - 2,5 dl Witte wijn (droog)
 - 40 gram Verstegen Bouillon voor Rund
 - 1 gram Verstegen Tijm heel
 - Verstegen Brassica koolzaadolie Culinair
 - Verstegen World Grill French garden
 - Verstegen Season Pepper Garlic Shalot
-

Mise en place

- o Hak de knoflook fijn.
 - o Verhit een scheutje Brassica koolzaadolie Culinair in een soeppan en fruit hier de gehakte knoflook en halve uienringen in aan.
 - o Voeg de afgewogen hoeveelheid Tijm toe en verhit dit kort mee.
 - o Aflussen met de witte wijn en aan de kook brengen.
 - o Schenk het water erbij en voeg de afgewogen hoeveelheid Bouillon voor rund toe.
 - o Breng alles aan de kook.
 - o Op smaak brengen met Season Pepper Garlic Shallot.
 - o Laat de plakjes bladerdeeg onder plastic ontdooien.
 - o Schep de koude uiensoep in koppen, dek ze af met een plak bladerdeeg en verwijder overtollig deeg.
 - o Smeer het bladerdeeg dun in met World Grill French garden.
 - o Afbakken in een voorverwarmde oven van 175°C gedurende ca. 20minuten.
 - o Direct vanuit de oven serveren.
-

Serveertip

Varieer eens door blauwe kaas over de World Grill heen te brokkelen.
