

## 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.

---