



Franse uiensoep

Ingrediënten

- 1 Pot MAGGI Basis voor Soep Groente
- 20 Witte ui
- 6 Plakken Brood, tarwe
- 300 g Witte wijn
- 150 g Geraspte kaas
- 5 el Olijfolie

Instructie

1. Verwarm de ovengrill voor. Bak, in een soeppan, de ui in olijfolie goudbruin. Blus de pan af met de witte wijn en laat op hoog vuur inkoken tot het vocht bijna verdampt is.
2. Schenk de soep en met 1,5 liter water erbij en laat de soep 15 minuten zachtjes koken. Rooster het stokbrood onder de grill. Schenk de soep in soepkommen, leg hier een stokbroodje op en bedek de stokbroodjes met de kaas. Zet de kommen onder de grill tot de kaas is gesmolten.
3. Serveer het gerecht. Maak er met wat extra stokbrood een complete maaltijd van. Eet smakelijk.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	26.32 g
Energie	270.14 kcal
vetten	12.63 g
Eiwit	8.59 g

0 Min

10 Porties