

Friese uiensoep

Deze Friese uiensoep is een simpel te maken en lekkere maaltijdsoep. De soep wordt ook wel sipelsop (wat Fries is voor uiensoep) genoemd.

Bereidingstijden: Totaal: 30 minuten; Voorbereiding: 5 minuten; Kooktijd: 25 minuten

Hulpmiddelen: soeppan

Ingrediënten 4 personen

50 gram	roomboter
500 gram	uien
50 gram	bloem
1,25 liter	runderbouillon (van blokjes)
4 stuks	eieren

Variaties

- Voor een vegetarische soep gebruik je groentebouillon.

Voorbereiding

1. Snipper de uien grof.
2. Maak de runderbouillon.
3. Kook de eieren (hardgekookt).

Bereidingswijze

1. Smelt de **roomboter** in de soeppan.
2. Fruit de grof gesnipperde **uien** in 6-8 minuten lichtbruin (karamelliseren).
3. Roer de **bloem** erdoor en fruit ongeveer 1 minuut mee.
4. Schenk al roerend de **runderbouillon** erbij.
5. Breng de soep al roerend aan de kook en laat de soep 10 minuten zachtjes koken.
6. Prak de hardgekookte **eieren**.
7. Serveer de uiensoep in soepkommen of en diep bord en schep het geprakte ei in het midden.

Extra informatie

- Strooi geraspte kaas over de soep.
- Leg op iedere kom soep 3 stukjes stokbrood. Strooi geraspte kaas erop en zet de kommen nog even onder de gril op 250° zodat de kaas mooi gratineert.
- Op internet zijn heel veel recepten te vinden van uiensoep met allerlei mogelijke variaties, zoek eens voor inspiratie en andere smaken.

Bron van het originele recept: Ergens op internet en aangepast aan de eigen smaak.

Bereid: Ja, meerdere keren.