

☆ FEESTDAGEN SPECIAL



Franse uiensoep

met crostini van camembert en appel



ca. 40min



2 personen

Uiensoep was lange tijd armeluisvoedsel, vanwege de nederige ingrediënten. De Fransen zijn er echter zo dol op dat het gerecht sinds de 15e eeuw een speciaal plekje in de Franse cuisine inneemt. Vandaag eten we dus als zonnekoningen, van deze versie met mosterd en misopasta, en de fantastische crostini met camembert, verse rozemarijn en appel.

Wat je van ons krijgt

- 3 uien
- 2 stengels bleekselderij ⁹
- 2 tenen knoflook
- 1 kuipje uienmarmelade
- 1 zakje misopasta ^{1,6}
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 baguette ¹
- 1 camembert ⁷
- 10g verse rozemarijn
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote kookpan met deksel
- maatbeker
- knoflookpers

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 569kcal, vet 24.0g, koolhydraten 65.2g, eiwit 20.4g



1. Ui snijden

Verwarm de oven voor op 200°C. Pel en snijd de **uien** in dunne ringen.



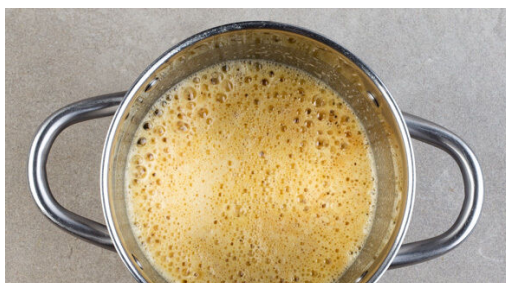
2. Groenten snijden

Snijd de **bleekselderij** in plakjes. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn.



3. Groenten garen

Verhit een grote kookpan op middelhoog vuur met 1el olie. Voeg de **ui**, **bleekselderij** en 1/2tl zout toe en bak al roerende 7-9min, tot de **ui** goudbruin en zacht is.



4. Soep maken

Voeg de **knoflook**, **uienmarmelade**, **misopasta** en **bouillonpoeder** toe en schenk 900ml water in de pan. Breng aan de kook, doe een deksel op de pan en laat de **soep** 15-20min zachtjes koken.



5. Crostini maken

Snijd de **baguette** in schuine sneetjes en snijd de **kaas** in dunne plakjes. Verdeel het **brood** over een ovenrooster met bakpapier en beleg het met de **kaas** en takjes **rozemarijn**. Bestrooi met een snuf zout en peper en rooster de **crostini** 8-10min in de oven.



6. Soep afmaken

Roer **1tl mosterd** door de **soep**, proef en voeg evt. **meer mosterd** toe. Breng de **soep** verder op smaak met zout, peper en 2-3tl azijn (of droge witte wijn). Serveer de **soep** met de **crostini**.