

Uiensoep

Ingrediënten

- 500 gram uien
- 1 appel
- 1 kleine venkel
- 4 sneetjes brood
- 30 centiliter slagroom
- 50 centiliter melk
- 75 gram boter
- zout en peper

Werkwijze

1. Snijd de uien, de appel en de venkel in kleine stukjes.
2. Smelt 50 gram boter in een pan, fruit hierin de ui 5 minuten, voeg de appel toe en de venkel en laat 5 minuten al roerend bakken.
3. Voeg de slagroom, de melk, zout en peper toe en laat 15 minuten zachtjes opstaan.
4. Maak in de tussentijd van kleine stukjes brood croutons door deze bruin te laten worden in de rest van de boter.
5. Mix de soep en serveer met de croutons.