

**(9) Stoute uiensoep****Ingrediënten:**

- 6 grote uien (gesnipperd)
- 2 teentjes knoflook (pletten en snipperen)
- 3 flesjes Speltbier Stout
- ½ ltr. bouillon (krachtig)
- boter
- tijm (vers)
- gedroogd eekhoortjesbrood (funghi porcini)



Stuttgarter Riesen

**Bereiding:**

- ▶ Fruit de uien samen met de knoflook in de boter.
- ▶ Voeg hierbij de bouillon en breng aan de kook tot de ui bijna gaar is.
- ▶ Draai de warmtebron laag en voeg het Speltbier stout, tijm en eventueel het eekhoortjesbrood toe, breng kort aan de kook.
- ▶ Proef de soep en breng op smaak met een beetje kristalsuiker.



U kunt de soep opdienen en bestrooien met geraspte oude kaas,...of  
*in het oude Parijs rondom de centrale markt (les Halles) werd en wordt deze soep opgewaardeerd tot de klassieke versterkende hap.*

- 4 dikke sneden boerenwit (4 cm. dik)
- 400 gr. Comté of Gruyère (geraspt)
- ▶ Verwarm voor het serveren de oven voor op 200 °C. Schik de sneden brood op een bakplaat en rooster ze, in 3-5 min. per zijde, goudbruin. Neem ze uit de oven.
- ▶ Schep de uiensoep in vuurvaste soepkommen en zet ze op de bakplaat. Leg een snee toast in elke kop en verdeel er de kaas over.
- ▶ Plaats in de oven tot de kaas gesmolten is en de randen goudbruin zijn.



Dien onmiddellijk op.



*'s Nachts werd deze robuuste uiensoep in elke grote of kleine bistro geserveerd. In het eerbiedwaardige Au Pied de Cochon treft u heden ten dage nog steeds een stroom nachtvinders aan wanneer de rest van de stad op één oor ligt.*

