

## UIENSOEP uit de SNELKOOKPAN

Een heerlijke soep. Snel klaar en erg lekker !

### Ingrediënten

1 kilo uien  
2 eetlepels bloem  
boter of olie om de uien in te bakken  
1.5 liter runderbouillon (van blokjes)  
1 blik gepelde tomaten  
zout en peper.



### Bereiding

Uien schoonmaken en in halve maantjes snijden.

Uien bakken in de snelkookpan (zonder deksel) tot ze lichtbruin van kleur zijn. Tomatenstukjes toevoegen en deze even meebakken (ca 5 min.) Fruit de bloem even mee. Voeg al roerend de bouillon toe en sluit de snelkookpan. Breng de snelkookpan onder druk en laat deze 4 minuten koken. Als je geen snelkookpan gebruikt moet je net zo lang koken tot de uien zacht zijn. Op smaak brengen met zout en peper.

### Serveertips

Doe de soep in een soepkom. Leg in de soep een plak stokbrood (ik besmeer dit vooraf met zelfgemaakte knoflookolie) en hierover een pittige kaas strooien. Dit even een paar tellen onder de grill zodat de kaas gaat gratineren. Smullen maar! (pas op kom is heet)

(recept van smulweb)



Rembrandtstraat 31  
2671 GC Naaldwijk  
tel. 0174-622168

[www.marianskookwereld.nl](http://www.marianskookwereld.nl)