



Maaike Ursem | Gewichtsconsulente

## UIENSOEP MET BROOD(2 PERSONEN)

### Ingrediënten:

- 500 gram uien
- 1-2 tenen knoflook
- 1 eetl. olijfolie
- 1 theel. kerrie
- 2 eetl. bloem
- 1 liter (groente) bouillon
- 2 sneetjes volkorenbrood
- 75 gram 30+ kaas

**Maak de uien schoon en snijd ze in dunne ringen. Verhit de olie en fruit hierin de uien met de kerrie glazig. Strooi de bloem over de uien en warm dit goed door. Giet er terwijl je goed blijft roeren in gedeeltes de bouillon erbij en pers de knoflook er in uit. Kook de soep 30 minuten op een zacht vuur. Snijd uit het brood 2 rondjes (iets kleiner als de soepkom) en rooster ze. Verdeel de soep over 2 kommen en leg daarop de geroosterde broodjes. Strooi de kaas eroverheen en laat de kommen onder de grill staan tot de kaas mooi goudbruin is geworden.**

**Eet smakelijk!**