**Pittige Franse uiensoep met kruiden**

Ingrediënten:

600 g uien

2 kleine teentjes knoflook

2 el zonnebloemolie

2 takje tijm

1 laurierblad

150 ml droge witte wijn

850 ml groentebouillon

Kruiden stokbrood

150 g Goudse kaas

Zout

Peper

1 snufje suiker

Schil de uien en snijd ze in dunne reepjes. Schil en hak knoflook. Verhit de olie in een pan. Bak de uienpartjes goudbruin. Af en toe roeren. Was de tijm en pluk de bladeren. Voeg laurier en tijm toe, blus af met witte wijn en bouillon. Kook ongeveer 30 minuten afgedekt tot de uien erg zacht zijn.

Snijd het stokbrood in plakjes en smeer het op een bakplaat bekleed met bakpapier. Rasp de kaas en verdeel over de sneetjes brood. Bak in de voorverwarmde oven (200 graden) gedurende 5-7 minuten.

Breng de soep op smaak met zout, peper en suiker. Schik soep en 1 sneetje brood in een soepkom. Leg de resterende stokbroodplakken op en bord en serveer deze er los bij.

Uiensoep is een geweldige starter voor een diner als u gasten heeft. Bijzonder praktisch: u kunt grote hoeveelheden heel goed bereiden en eenvoudig opwarmen kort voor het opdienen.