

Gegratineerde uiensoep uit Lyon met twee kazen

Voorgerecht voor 15 personen - 15 min bereidingstijd (plus 30 min bakken en 30 min koken)

Unio zeiden de Romeinen tegen een enkele witte parel. Ook een wit uitje noemden ze zo, en wij leenden en verbasterden die naam tot ui. Of oignon, in het geval van de beroemde uiensoep. Geboren in Lyon, zeggen de Fransen, beroemd geworden in de (oude) Hallen van Parijs en uitgewaaierd naar Frans georiënteerde bistro's in de hele wereld. Dit is een hartige variant, want de gebruikelijke gruyère is deels vervangen door roquefort. De uienchillen geven de soep een gouden gloed.



Ingrediënten:

- 1 kg (biologische) uien
- 250 g boter
- 100 g bloem
- Versgemalen zwarte peper
- 1½ l lichtgezouten bouillon (groente, gevogelte) (van bouillonpoeder)
- 10 el cognac
- 30 plakjes oudbakken stokbrood
- 300 g gruyère in zeer dunne plakjes
- 300 g roquefort, zeer fijn verbrokkeld

Pel de uien en snijd deze in dunne ringen. Smelt de boter in een pan met dikke bodem, bak de uien op zeer laag vuur met het deksel schuin op de pan, in ca 30 minuten goudgeel (niet bruin!). Bestooi met de bloem en bak nog 1 minuut. Voeg de bouillon toe en kook de soep 30 minuten op heel laag vuur. Draai het vuur uit en roer de cognac erdoor. Rooster het brood licht. Schep de soep in 15 vuurvaste kommen, beleg met brood, geraspte gruyère, plakjes gruyère en de roquefort en gratineer in een oven van 200 - 220 °C of onder een hete grill tot de kaas bubbelt.