

# UIENSOEP

## NET EVEN ANDERS

### Ingrediënten:

- 50 gr roomboter
- 500 gr uien, rood en wit, in halve ringen
- 2 tomaten, in kleine blokjes
- 4 knoflookteentjes, gehakt
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl paprikapoeder
- ½ tl cayennepeper
- ½ tl korianderpoeder
- 1 winterwortel, in juliennereepjes
- 750 ml groentebouillon
- peper en zout

### Bereidingswijze:

1. Verhit in een pan de 50 gram boter. Fruit hierin de uien en de knoflook.
2. Wanneer dit begint te kleuren kun je de tomaten toevoegen, samen met de gedroogde kruiden. Meng dit goed door elkaar en laat enkele minuten pruttelen.
3. Schenk nu de groentebouillon op en breng dit aan de kook.
4. Voeg vervolgens de wortel toe en laat de soep ongeveer 10 minuten op laag vuur doorkoken.
5. Proef de soep en voeg naar behoefte nog wat peper en zout toe. Hou je van pittig? Voeg dan gerust 1 tl cayennepeper toe. Hou je niet van pittig? Voeg dan niet meer dan een halve tl cayennepeper toe.

### Variatie:

**Wil je een gevulde soep maak dan royaal gebruik van de groenten en verdubbel eventueel de hoeveelheid. Heb je liever een bouillon of een soep als tussengerecht, neem dan de helft van de hoeveelheid groenten.**

### Om te hUilen

Wie kent het niet, tranen tijdens het snijden van uien. Zorg dat je de uien snijdt met een heel scherp mes. Door het kneusen van het vruchtvlees komen er stofjes vrij waardoor je last van je ogen krijgt. Een andere tip is de uien enkele uren in de koelkast te leggen voordat je ze gaat snijden. Witte uien zijn meestal wat zoeter van smaak en goed om in diverse gerechten te gebruiken. Rode uien worden veelal gebruikt in salades omdat ze wat milder zijn, maar ook mooi kleuren in een salade. Gele uien zijn het scherpst. Deze worden vooral gebruikt om te bakken en in stoofgerechten te verwerken.

