**Bistro uiensoep**

uien

[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

knoflook

gezouten boter

tijm

laurier

OXO
(of Worcestershiresaus)

peper

vloeiende bloem

gemalen Gruyère

stokbrood

Bak in halve maantjes gesneden uien in boter in een kookpot. Voeg gesneden (maar niet geraspte) knoflook toe. Laat onder deksel garen tot de substantie zacht is.

Bestuif met een paar eetlepels vloeiende bloem en laat even garen. Leng aan met [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) tot de gewenste dikte. Voeg laurierblaadjes en verse tijm toe en laat nog een 20 minuutjes sudderen.

Breng op smaak met een paar scheutjes OXO (uit grootmoeders tijd, maar qua smaak super!), peper en zout.

Halveer stokbrood, besmeer met gezouten boter, bedek met Gruyère en laat bruinen onder de grill. Giet de soep in bowls en steek er een stuk gegratineerd brood in.