



Uien-Champignonsoep met fenegriek kaas



Ingrediënten

- 1500 gram uien
- 2 blaadjes laurier
- takje tijm naar smaak
- 250 gram kastanjechampignons
- 1 aardappel
- 1000 milliliter water
- 2 runderbouillonblokjes
- 1 potje Henri Willig zwarte knoflook honing (naar smaak)
- roomboter
- 1 desem stokbrood
- roomkaas met kruiden naar smaak
- 1 Fabulous Fenugreek by Jacob Willig kaas naar smaak
- zout naar smaak

Er gaat niets boven een warme kom romige uien-champignonsoep op een koude dag, geserveerd met krokant gegratineerd stokbrood. De soep combineert gekarameliseerde uien met kastanjechampignons tot een rijke, zachte smaak waar je direct van geniet. Het stokbrood met cream cheese en gesmolten fenegriek kaas maakt het gerecht extra bijzonder, terwijl de black garlic honing zorgt voor een diepe, hartige smaak. Dit recept is eenvoudig te maken en perfect om samen van te genieten, als lunch of diner op een gezellige avond thuis.

Bereidingswijze

- 1: Halveer de uien en snijd ze in ringen.
- 2: Verhit de roomboter in een grote pan en bak de uien ongeveer 30 minuten, tot ze goudbruin en gekarameliseerd zijn. Voeg in de laatste 10 minuten de laurier en tijm toe en zet daarna apart.
- 3: Bak de champignons in dezelfde pan met roomboter. Voeg daarna de uien, laurier en tijm weer toe, samen met knoflookpoeder en de zwarte knoflook honing naar smaak.
- 4: Schil de aardappel en snijd deze in vieren. Voeg de stukken toe aan de pan samen met de bouillon en het gekookte water. Laat ongeveer 20 minuten zachtjes koken, totdat de aardappel gaar is.
- 5: Verwijder de laurier en tijm uit de soep. Blend een deel van de soep tot een gladde massa en roer dit terug voor een romige structuur. Laat de soep nog 5 minuten zachtjes pruttelen.
- 6: Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 7: Halveer het stokbrood en besmeer de snijkanten met roomkaas. Bestrooi met geraspte fenegriek kaas en gratineer in de oven tot de kaas gesmolten en licht goudbruin is.
- 8: Snijd het brood in stukken en serveer bij de romige uien-champignonsoep.

Zo krijg je de perfecte karamellisatie van uien

Het geheim van een rijke, diepe smaak in deze uien-champignonsoep zit hem in de uien. Snijd de uien in halve ringen en bak ze langzaam in roomboter op laag tot middelhoog vuur. Het duurt ongeveer 30 minuten, maar geduld loont: de



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

uien worden goudbruin, zoet en vol van smaak. Voeg de laurier en tijm pas in de laatste tien minuten toe, zodat de kruiden hun aroma langzaam afgeven zonder te overheersen. Roer regelmatig zodat de uien niet aanbranden en laat hun natuurlijke suikers langzaam naar boven komen. Het resultaat is een romige, rijke basis die de soep zijn karakter geeft en waar het gratineerde stokbrood perfect bij past.



Maak van comfortfood een culinair feestje

Schep de romige uien-champignonsoep in mooie kommen en leg er het gratineerde stokbrood bovenop, zodat het langzaam zacht wordt in de warme soep en de kaas heerlijk smelt. Garneer met een takje verse tijm en werk af met een lichte strooiing geraspte fenegriek kaas voor een extra diepe, hartige smaak. Serveer de kommen op borden of houten plankjes, zodat het geheel er uitnodigend en elegant uit ziet. Zo wordt dit comfortfood niet alleen een maaltijd, maar een beleving: verwarmend, smaakvol en perfect om te delen tijdens een gezellige avond, een diner met vrienden of een speciaal moment voor jezelf. Elk hapje van de romige soep met het zachte, kaasachtige stokbrood voelt als pure verwennen.

Dit recept is gemaakt door [Samantha's Kitchen](#).
