



Ajuinsoep Petoen Leus

Ingredienten:

- Naargelang de hoeveelheid soep: enkele dikke ajuinen
- Peper/zout
- Boter
- Spaghettikruiden
- Ahornsiroop (=esdoornsiroop)
- Groentebouillon

Bereiding:

Pel de ajuinen en snij ze middendoor.

Snij de helften in zeer dunne reepjes.

Fruit de fijngesneden uien in een pan met veel boter tot ze lichtbruin kleuren (is niet zwart!!!). Doe er in het begin wat zout en peper bij. Niet te veel, want dat doe je achteraf nog in de klaargemaakte soep. Doe er halverwege het fruiten een scheut esdoornsiroop bij. Dit maakt de soep zoeter en karameliseert de ajuin. Zodra de ajuin goudbruin gekleurd is, giet je de ajuin in een kookpot en overgiet je de ajuin met een hete groentebouillon.

Giet een beetje water in de pan, laat even opkoken en maak de aangebakken deeltjes los met een houten spaan en voeg de jus bij de soep.

De soep NIET mixen!!!

Kruid de soep met de spaghettikruiden en eventueel nog met peper en zout. Proef enkele keren om de juiste smaak te bekomen. De zoete smaak van de uien en de siroop moeten in evenwicht zijn...

Smakkelijk!