

Uiensoep met feta en honing

Nodig aan boodschappen (3/4 pers.):

- 4/5 uien in ringen
- Bakboter
- 750 ml water
- Honing
- Feta blokjes
- 3 el Gedroogde basilicum
- Chili Explosion (Santa Maria)
- 1tl uienpoeder
- ½ knoflookpoeder
- Stuk brood en of stokbrood

Bereidingswijze:

Snij de uien en bak deze goudbruin in de boter. Voeg een flinke eetlepel honing toe en roer deze erdoorheen. Voeg dan de 750 ml water toe zodat de soep kan gaan trekken. Vervolgens voeg je de drie eetlepels gedroogde basilicum toe samen met de andere kruiden. Schep de soep goed onder elkaar en proef, wanneer de smaak scherper mag voeg dan nog wat basilicum en of honing toe. Wist je dat de combinatie honing en uien heel goed is voor je weerstand? Een goed soepje om je in de winter tussen de middag zo nu en dan eens mee te verwennen dus. Je kunt de soep zo met brood eten, maar wat ook lekker is de soep in een mok en om een stuk brood erop te leggen, hierop feta met een reepje honing erover en dit vervolgens in de oven eventjes 10 minuten op 200graden te laten bakken. De feta wordt dan lekker zacht. Heerlijk bijzonder soepje deze !

Bereidingstijd:

20 min

Keukentools: kookpan en eventueel een oven

Goed te combineren met: Brood