

# Een spannende zoektocht!

Al heel lang was ik ernaar op zoek. Ik heb het op vele plaatsen geprobeerd, maar het kwam nooit in de buurt van wat ik in herinnering had. Tijdens die zoektocht heb ik heel wat teleurstellingen moeten wegslikken, letterlijk!

Het begon vele jaren geleden toen ik voor mijn werk in een ver land in een hotel kennis maakte met een hemelse verassing. Iedere keer als ik daar weer in de buurt kwam, leidde mijn weg steevast langs die ene plek, een plek die voelde als een verslaving. Ik zou en moest daar meteen na aankomst naartoe en mij eraan laven. God, wat heb ik in die tijd daarvan genoten. En wat ik daarna ook probeerde, niets dat er ooit bij in de buurt kon komen.

Tot dan die keer dat ik bij toeval in een blaadje zat te neuzen en daar iets zag staan, dat mij meteen triggerde en zo opwond dat ik erin ben gedoken en vanuit die basis zelf wat ben gaan experimenteren. En eerlijk, het komt zó dichtbij, nog net niet helemaal, maar wel héél dichtbij, dat ik het nu regelmatig maak en er echt van geniet.

Ik wil het resultaat van mijn jarenlange, spannende zoektocht niet voor mijzelf houden. Voor een ieder die eens een keer een hemelse uiensoep wil proeven, heb ik hieronder het recept van 'Robs goddelijke uiensoep' geplaatst. Eet smakelijk!

## Ingrediënten

- 700-800 gram zoete uien
- 2-3 eetlepels bruine basterdsuiker
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 Theelepeltje gegerste knoflook of 1 teentje
- 80-90 ml droge witte wijn
- 2-3 eetlepels bloem
- 1¼ liter vleesbouillon (met 2 blokjes maken)
- Theelepeltje kruidnagelpoeder

## Naar eigen smaak toevoegen:

- Laurierpoeder
- Tijn
- Aromat
- Zwarte peper
- Scheut Madeira

## Bereiden

Snij de uien in 2 of 4 parten (vanaf de kruin) en snij/schaaf de ui dan in hele dunne schijfjes.

Doe de olijfolie in de pan en verwarm deze.

Doe dan de uien in de pan en braadt deze 4-5 minuten. Doe dan de bruine suiker erbij.

Blijf dit mengsel enige tijd braden en roeren, zodat de uien gecaramelliseerd worden.

Doe na 10 minuten de deksel op de pan en laat het geheel zo'n 10 minuten sudderen (af en toe even roeren).

Voeg nu de knoflook toe en even goed doorroeren. Paar minuten mee laten sudderen.

Nu de wijn erbij en zo'n 5 minuten wat laten verdampen.

Gooi nu de bloem erbij en goed roeren.

Nu de -reeds opgewarmde- bouillon geleidelijk aan erdoor doen en goed roeren.

Als dit geheel goed opgewarmd en gemengd is, de kruiden toevoegen. Eventueel na proeven iets erbij om het wat pittiger - naar eigen smaak - te maken.

Tot slot een flinke scheut Madeira toevoegen.

Het geheel nu zo'n 15 minuten laten sudderen.

## Serveren

Eventueel met een (geroosterd) sneetje stokbrood met gesmolten kaas erop (eventueel wat Aromat op de kaas strooien voor die gaat smelten).