

Vissers uiensoep



2 mensen

10 min voorbereiding

20 min koken

De ingrediënten

1 blik van 380g la belle-iloise Vissersgodaille Soep met Vis, Aardappelen en Groenten
½ ui
1 klontje boter
1 glas water (ongeveer 100 g)
12 sneetjes stokbrood
30 g geraspte kaas

De fasen

- 1- Fruit de fijngesneden uien in de boter
- 2- Voeg het water toe en kook ongeveer 15 minuten
- 3- Verdeel ondertussen de geraspte kaas over de sneetjes brood en gratineer
- 4- Giet de inhoud van het soepblik over de uien en laat nog een paar minuten koken
- 5- Serveer warm met croutons