

## **Rode wijn/uien soep met camembertcrouton**

### Soep voor twee personen:

2 eetlepels olijfolie  
300 gr rode uien in ringen  
2 teentjes knoflook  
zout en peper  
200 ml volle rode wijn  
½ liter kruidenbouillon  
1 theelepel gedroogde tijm  
afbakstokbrood in plakjes  
camembert in plakjes

Verhit de olie en fruit de uien en knoflook ongeveer 5 minuten.

Voeg zout en peper toe.

Schenk de wijn erbij en laat deze iets verdampen.

Schenk de bouillon erbij en voeg de tijm toe.

Kook de soep heel zachtjes in 15 minuten gaar.

Verwarm de oven voor op ongeveer 200 graden. Leg de plakjes afbakstokbrood met een plak camembert erop in de oven en bak ze zo'n 8-10 minuten totdat de camembert licht gesmolten is.

Schep de soep in kommen en leg er een plak stokbrood met camembert op.

**Wijnadvies: Shiraz Robertson, wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort**