

Franse Uiensoephapjes / French Onion Soup Bites



Boodschappenlijstje

bakspray	120 ml groenten-bouillonblokje
2 eetlepels extra vergine olijfolie	2 eetlepels rode wijnazijn
1 eetlepel ongezouten boter	2 blikken croissant deeg
2 grote gele uien, in dunne schijfjes	200 gram Gruyère, geraspt
(zeezout) versgemalen zwarte peper	verse peterselie, om te serveren

Zo maak je Franse uiensoephapjes

Vet een mini muffinvorm met 24 kuiltjes royaal in met bakspray.

Verhit olie en boter in een grote koekenpan op middelhoog vuur.

Wacht tot de boter is gesmolten en voeg de uien er aan toe.

Breng ze op smaak met peper.

Bak, al roerend, tot ze zacht en gekarameliseerd zijn, in +/- 30 minuten.

Roer de bouillon en azijn erdoor, breng aan de kook en sudder, roer af en toe.

Roer tot de vloeistof bijna is verdwenen maar de uien nog een beetje nat zijn, Dit duurt +/- 5 minuten en neem dan de pan van het vuur.

Verwarm de oven voor op 190°C

Rol het croissantdeeg uit, snij langs de geperforeerde lijn steeds 2 stukken.

Snij elk stuk van 2 in de lengte doormidden en maak zo 8 vierkanten.

Druk de vierkanten in de kuiltjes van de muffinvorm.

Herhaal dit eventueel met het 2de blik croissantdeeg.

Schep 1 flinke eetlepel uienmengsel in elk vormpje en bestrooi het met kaas.

Bak de hapjes tot de kaas gesmolten en het deeg goudbruin is, in +/- 18-20 minuten.

Laat de hapjes in ongeveer 10 minuten afkoelen in het bakblik.

Leg de Franse uiensoephapjes op een schaal en bestrooi ze met fijngeknipte peterselie

Frans Uiensoephapjes / French Onion Soup Bites



Shopping list

cooking spray	120ml vegetable broth (cube)
2 tablespoons extra-virgin olive oil	2 tablespoons red wine vinegar
1 tablespoon unsalted butter	2 tins crescent rolls
2 large yellow onions, thinly sliced	200g Gruyère, grated
(sea salt) and freshly ground black pepper	fresh parsley, for serving

How to make French onion soup bites

Generously grease a 24-cup mini muffin pan with cooking spray.

In a large skillet over medium heat, heat oil & butter until the butter is melted. Add the onions to the pan and season with pepper.

Cook, stirring often, until tender and caramelized, in about 30 minutes.

Stir in the soup and vinegar, bring to a simmer and cook, stirring occasionally.

Stir until the liquid is almost reduced but onions are still a little wet, +/- 5mins. Season the onions with more pepper, if needed and remove from the heat.

Preheat oven to 190°C

Unroll a can crescent roll dough, cut off 2 pieces along the perforated line.

Rub the perforations and cut the dough lengthwise down the center in half.

Then cut both halves into 4 squares and press the pieces into the muffin cups, Repeat with the remaining can, if you like.

Spoon 1 full tablespoon onion mixture into each cup, sprinkle with cheese.

Bake the bites until the cheese is melted and the dough is golden brown,

This takes approximately 18 to 20 minutes, let cool for 10 minutes in the tin.

Place the French Onion Soup Bites on a platter and sprinkle with finely cut parsley