



RECEPT

UI

UITJES IN HET ZUUR

NODIG:

- 3 VERSE UIEN MET LOOF
- ZOUT & PEPER
- 5 LEPELS NATUURAZIJN
- DRAGON GEDROOGD
- SCHEPJE SUIKER OF KLEIN LEPELTJE HONING

WAAR Zouden we zijn in de keuken zonder ui? Bijna elk gerecht begint met het snipperen van een uitje.

Nu we weer verse uien van de pluimerij hebben is het ook een leuk idee de uitjes in een zoutzure marinade te leggen, en is ongeveer lekker bij alles. Bij de BBQ maar ook op een broodje kaas of op de borrelplank.

Doe eerst de azijn in een kommetje en voeg naar smaak peper en zout toe. Door de azijn lost het zout op, dus daarom in deze volgorde. Voeg dan wat suiker of honing toe en gedroogde dragon.

Snui de uitjes in mooie fijne ringen, en schep goed om zodat alles goed in de zoutzure marinade staat, dek af en laat 10 minuten staan. En klaar!

En het loof dan? Dat kan je vlak van tevoren in dunne ringen snijden en erdoor scheppen, of je gebruikt het loof als bosuitjes bijvoorbeeld in een salade.

Ook leuk; gebruik een keer rode wijnazijn, dan kleuren de uitjes roze.