

Geroosterde zoete uien met broodkruim

Lekker bijgerecht bij vleesgerechten of naast gegrilde groenten.

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	45 minuten

Lekker bijgerecht bij vleesgerechten of naast gegrilde groenten.

Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 220 graden.
2. Snijd de uien in dikke plakken en leg ze op een stuk bakpapier, giet de olijfolie over de plakken en kruid ze met zout en peper.
3. Zet ze 15 minuten in de oven en draai na ongeveer 8 minuten de uien een keer om. De uien zijn klaar als ze zacht en licht gekarameliseerd zijn.
4. Snijd de peterselie, oregano, tijm en knoflook fijn.
5. Smelt de boter in een pannetje en voeg hier de fijngesneden kruiden en knoflook aan toe, voeg eventueel wat peper en zout toe op het eind.
6. Bestrooi de halfgare uien hiermee en zet ze vervolgens voor nog 15 minuten in de oven tot alles goudbruin gekleurd is.

Ingrediënten

- 2 grote zoete uien
- 4 el olijfolie
- 6 el broodkruimels
- 50 gram ongezouten boter
- 2 takjes verse platte peterselie
- 2 takjes verse oregano
- 2 takjes verse tijm
- 2 teentjes knoflook
- Zout en peper

accessoires