

Cipollini met balsamico en sinaasappel

Deze zoetzure uitjes passen perfect bij geroosterd vlees. Maak ze een dag van tevoren, dan worden ze nog intenser van smaak en lekkerder.

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	6
Bereidingstijd:	30 minuten

Deze zoetzure uitjes passen perfect bij geroosterd vlees. Maak ze een dag van tevoren, dan worden ze nog intenser van smaak en lekkerder.

Bereidwijze

1. Zet een ruime pan met water en wat zout op en blancheer de uitjes 15-30 seconden (afhankelijk van de grootte van de uien) in het kokende water.
2. Zet een kom met ijswater en ijsblokjes klaar. Schep de uitjes uit het water en koel ze snel af in de kom ijswater.
3. Snijd eventueel het worteluiteinde bij en pel de uitjes.
4. Verhit de olie op hoog vuur in een koekenpan en voeg de uien toe.
5. Bak ze \pm 9 minuten tot ze goudbruin zijn en pers ondertussen de sinaasappels.
6. Voeg het sinaasappelsap en de balsamicoazijn toe en schraap met een spatel de aanbaksels los.
7. Zet het vuur lager en laat nog \pm 8 minuten sudderen met deksel op de pan totdat de uien net zacht zijn; prik erin met een vork om dit te controleren.
8. Schep de uien uit de pan in een kom en kook het vocht tot tweederde in, tot het stroperig wordt.
9. Schenk de siroop over de uien.
10. Dek af en bewaar koel, maar serveer warm of op kamertemperatuur.

Dit recept komt oorspronkelijk uit het Delicious Magazine

Ingrediënten

- 900 gram verse Italiaanse cipolline-uien/zilveruitjes
- Snufje zout
- Vers gemalen peper
- 2 liter ijskoud water met ijsblokjes
- 175 ml vers sinaasappelsap
- 2 el extra vergine olijfolie
- 175 ml balsamicoazijn

accessoires