Gekarameliseerde uien

Gekarameliseerde uien zijn niet echt een sausje maar matchen heel mooi bij veel gerechten. Mijn favoriet is toch altijd een vleessoort zoals een ribkarbonade of een stukje kip. Met dit bijgerecht maakt het je maaltijd dan gelijk van ietwat saai naar een feestje op je bord.

Voor 2 jampotje

Bereidingstijd: 45 min.

Ingredienten

- 3-4 grote uien (zelf gebruikte ik witte uien)
- 40 ml balsamico azijn
- 40 gram bruine suiker (kan ook palmsuiker of kokosbloesem suiker zijn)
- 1 eetlepel olie

Bereiding

Snij de uien in halve ringen.

Verhit in een pan met (bij voorkeur) dikke bodem de olie en fruit de uienringen licht aan (laat ze niet bruin worden).

Voeg de azijn en suiker toe en draai het vuur laag.

Laat nu onder regelmatig roeren het vocht verdampen, dit duurt ongeveer 35-45 minuten.

(geen deksel op de pan).

Als het vocht verdampt is, schep dan de hete gekaramelliseerde uien in schone jampotjes, maak deze dicht en zet ze omgekeerd op het aanrecht. Zo trekt het vacuum en kun je de potjes langer bewaren.

Zie je nadat de uien zijn afgekoeld dat de deksel toch wat omhoog staan, dan is het niet vacuum gezogen en kun je de gekarameliseerde uien gemiddeld 1 week in de koelkast bewaren.