

ingemaakte uitjes

 Bereiden in: kom of pot

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 240 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 200 gr in ringen gesneden rode ui
- 75 ml water
- 75 ml azijn
- 1 eetlepel suiker
- Snuf versgemalen peper

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



ingemaakte uitjes

Bereiding

- 1 Ontvel de rode ui en snij in zo dun mogelijke ringen.
- 2 Doe de ui ringen in een mooie pot of kom en voeg het water, azijn, suiker & peper toe.
- 3 Doe de deksel op de pot en schud het geheel stevig door.
- 4 Laat de mix minimaal 4 uurtjes staan; je zult zien dat de uien een prachtige mooie roze kleur krijgen.

Serveren

Dat kan bij zóveel gerechten. Mijn favoriet is dan toch wel bij taco's, maar ook op een mooi opgemaakt broodje als de Hippe bakleverworst voegen deze uien echt iets toe.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten