



Hoofdgerechten

Gevulde ajuinen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

8 uien (middelgrote, zoete, gepeld)
4 selderstengels (fijngesneden)
2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
1 eetlepel salie (fijnggehakt)
250 milliliters kippenbouillon
200 gram paneermeel
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Snij een klein stukje van de onderkant van de uien weg zodat ze rechtop kunnen staan. Schep met behulp van een klein lepeltje het vruchtvlees weg, maar laat 2 of 3 lagen intact. Snij het vruchtvlees klein.

Schik de uien in een ovenschaal en giet er de helft van de bouillon bij. Leg in elke ui een klein blokje boter. Dek af met aluminiumfolie en zet 25 minuten in de oven.

Giet het vocht van de uien in een maatbeker en giet er zoveel bouillon bij tot je in totaal opnieuw 250 ml vocht hebt. Bak de selder en de fijngehakte ui in 4 el boter glazig. Voeg de peterselie en salie toe en roerbak 1 minuut. Schep er het paneermeel onder en kruid met peper en zout. Giet er 3/4de van de bouillon bij, schep om en zet het vuur uit.

Vul de uien met de vulling. Zet opnieuw in een ovenschaal en giet er de resterende bouillon bij. Zet 20 minuten in de oven tot de vulling goudbruin is.

Keukenbenodigdheden

Oven

