



Bijgerechten

Zoete ui op de barbecue

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 eetlepel parmezaanse kaas (geraspt)
2 eetlepels balsamicoazijn
4 eetlepels zonnebloemolie
1 theelepel honing
2 eetlepels tijmblaadjes (fijngehakt + extra)
4 uien (zoete)
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de uien in plakken van 1,5 cm dik. Rijg de plakken ui op spiesjes.

Meng de zonnebloemolie met de balsamicoazijn, tijm en de honing. Bestrijk er de plakken ui mee.

Rooster de spiesjes 6 minuten indirect op de barbecue. Keer ze om en rooster nog eens 6 minuten. Bestrijk met de rest van marinade en keer de spiesjes weer om. Na ongeveer 15 minuten zijn de uiplakken gaar. Leg ze mooi op een schaal en bestrooi met de kaas en extra tijm.

Tip:

Houten satéprikkers week je best even in wat water. Zo verbranden ze niet tijdens het grillen.

