



Bijgerechten

Glazed onion on a stick

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 uien (ontdaan van de schil)
1 citroen (de zeste)
1 eetlepel sojasaus
1 eetlepel mosterd
1 eetlepel honing
tijm (verse)
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Meng de honing, mosterd en sojasaus tot een stroperige lak en kruid met peper en zout.

Snijd de uien in 8 dikke ringen en prik ze per 2 op een satéprikker.

Smelt een klontje boter op het gourmettoestel en bak de satés langs weersijden in de boter gedurende 10 minuten.

Bestrijk de uiringen met lak en bak nog een 3-tal minuten langs elke zijde zodat de honing kan karamelliseren.

Werk op je bord af met wat verse tijm en citroenzeste.

Keukenbenodigdheden

Gourmettoestel

