



# Recepten Gegrilde Uien

## Kaas-Uien brood

Verwarm de oven voor op 170° C. Snij een stokbrood in de lengte open en meng de Gegrilde Ui met geraspte kaas. Doe dit mengsel op een deel van het stokbrood en druk de andere helft goed aan. Plaats dit geheel, i.v.m. het lekken van de kaas op een stuk aluminium folie in de oven laat dit ongeveer 10 minuten bakken.

## Kaas-Uien brood gehakt

Verwarm de oven voor op 170° C. Bak rundergehakt rul in de koekenpan. Bak hierna een geperste knoflookteen, de Gegrilde Ui en iets chilipoeder mee. Snij het kaas-uienbrood (kan ook gewoon stokbrood) in de lengte door en hol het brood iets uit. Roer iets fijngehakte peterselie door het mengsel en maak op smaak met zout en peper. Doe dit geheel op het brood en doe vervolgens enkele Feta blokjes en geroosterde pijnboom pitten over het mengsel en druk de andere helft goed aan. Plaats het brood in de oven en laat dit ongeveer 15 minuten bakken. Serveer het in plakjes gesneden brood op borden met eventueel iets gemengde salade.

## Sjalotten tartetin

Warm de oven voor op 180° C. Neem 1 blikje Gegrilde Ui en voeg wat poedersuiker, rode port, kanneel en enkele takjes rozemarijn

toe. Doe het geheel in een taartvorm, rol croissant deeg uit een blikje tot een ronde lap en bedek het geheel met dit deeg, Deeg goed in de randen van de vorm duwen. Bak ± 15 minuten in de oven, uit de oven ca. 5 minuten laten afkoelen en omgekeerd op een schaal presenteren, verwijder de takjes rozemarijn en serveer de taart warm. Lekker bij vlees of zachte geitenkaas.

## Biefstuk met gegrilde Ui

Bak de biefstuk zoals u gewend bent en voeg meteen de Gegrilde Ui toe. Bij het serveren op smaak brengen met zout en peper. Garneer het geheel met iets peterselie.

## Cheeseburger met Ui

Neem 4 verse hamburgers of maak ze zelf van rundergehakt, een beetje verse knoflook, zout en peper en meng dit door elkaar. Bak of gril de hamburgers ongeveer 5 minuten en leg er vervolgens plakjes Cheddar kaas op. Bak en verwarm de Gegrilde Ui en doe ze over de cheeseburgers. Bestrooi dit geheel iets met oregano. Tip! maak ook de broodjes warm.

## Gegrilde Ribeye met Ui

Roer in een kom olijfolie en ketjap door elkaar en strijk deze marinade over de Ribeye en laat

dit ongeveer 1 uur goed intrekken. Verhit de koekenpan met boter of olijfolie en bak de Ribeye ± 10 minuten op een matige hittebron. Voeg de Gegrilde Ui toe en breng op smaak met zout en peper. Verdeel de Ribeye op het bord(en) en doe een klein schijfje crème paté op de Ribeye en daar over heen de Gegrilde Uiten.

## Tartaar van Chorizo en Ui

Haal de benodigde Tartaartjes bij de slager, snij deze dwars doormidden en leg op de ene helft een plakje Chorizo en leg de andere helft er weer op, druk het geheel stevig aan. Bestrooi met zout en iets paprikapoeder en bak ze vervolgens bruin. Voeg na ongeveer 2 minuten de Gegrilde Ui toe, als alles warm en klaar is. Leg de tartaar op het bord en schep de uitjes er overheen. Lekker bij Frites en bloemkool

## Gegrilde gehaktballetjes

Kruid uw gehakt zoals u zelf gewend bent. Voeg per kilo gehakt 300 gram Gegrilde Ui toe en meng het geheel. Maak er mini balletjes of grote gehaktballen van en gril deze af. Een delicatesse en gemak voor uw gast.

## Biefstuk met Ui

Neem 60 gram reepjes gerookt spek en bak deze zachtjes in de koekenpan. >



# Recepten Gegrilde Uien

Voeg 60 gram Gegrilde Ui aan het spek toe en laat dit ± 3 minuten meebakken. Een teentje knoflook uitpersen, iets tijm, laurier, kaneel en bloem toevoegen en al roerend ± 1 minuut mee warmen. Voeg vleesfond, iets honing en rode wijn op smaak toe.

Het geheel aan de kook brengen en ± 15 minuten doorkoken, verwijder het laurieblaadje.

Bak inmiddels de biefstukken schep met een schuimspaan de sjalotten, spek etc. uit de pan en klop hier kleine blokjes roomboter doorheen tot dat een gebonden saus ontstaat. Voeg eventueel nog iets rode wijn toe. Breng verder op smaak met zout en peper. Heerlijk bij aardappel-puree en spinazie.

## **B**iefstuk met gecarameliseerde Uien

Bereid een iets bouillon met gecarameliseerde uien en verwarm dit tot de belletjes zijn verdwenen. Bestrooi biefstuk met peper en zout en bak ze goudbruin naar eigen keuze. Schep de uien bij het vlees en serveer direct.

## **S**chouderkarbonade in Balsamicosaus

Neem gecarameliseerde ui en verwarm dit geheel. Voeg "iets" ketjap manis toe. Leg vervolgens de gekruide (peper-zout) schouderkarbonade toe en zorg dat deze onder de uien komen.

Voeg na 10 minuten een scheutje balsamicoazijn, port en bouillon toe. Laat nogmaals op een laag vuur het geheel 10 minuten sudderen. Is de saus te dun?, voeg dan iets aangemaakte maizena toe en meng dit goed door elkaar.

## **R**osbief met ajuinsaus

Doe een ½ blikje Gegrilde Ui in de koekenpan en verwarm deze. Voeg iets bloem. Poedersuiker en gedroogde tijm toe. Dit goed mengen en verder verwarmen. Voeg dan witte wijn en bouillon toe en laat het geheel, al roerend, tot een bindende massa komen. Verdun de saus zonedig met warm water.

Bak de rosbief op uw eigen wijze, maar laat deze wel even "rusten" in aluminiumfolie.

Serveer de rosbief en presenteer de saus als een apart gerecht. Lekker met aardappelkrieltjes en haricot verts.

## **B**iefstuk "Munchen"

Snij enkele champignons in stukjes en bak deze enkele minuten. Voeg dan een ½ blikje Gegrilde Ui toe en een klein scheutje azijn. Laat het geheel inkoken en voeg wat room toe. Opnieuw inkoken, wanneer het geheel op de juiste dikte is gekomen enkele stukjes verse tomaat toevoegen (deze moeten warm worden in de saus) en afmaken met zout en peper. Bak de biefstuk en doe de saus

hierover en afgarnen met iets gehakte peterselie.

## **S**paghetti met ui en ham

Kook de spaghetti in een pan met ruim water volgens de voorschriften op de verpakking.

Doe in een koekenpan een ½ blikje Gegrilde Ui en verwarm deze. Voeg wat suiker toe en laat dit even caramelliseren. Blus af met witte wijn en iets Balsamico azijn. Giet er vervolgens ¼ liter groente bouillon bij en laat het geheel 10 minuten stoven. Meng paneermeel, fijn geperste knoflook, zout goed door zachte roomboter. Voeg dit toe aan de uien. Snij plakjes gekookte ham in fijne stukjes en voeg dit aan het geheel toe. Op smaak brengen en toevoegen aan de spaghetti.

## **S**paanse Uiensoep

Doe ± 400 gram (1 blikje) Gegrilde Ui in een pan en voeg 1 grote lepel bloem of maizena toe. Maak het geheel onder voortdurend roeren warm, voeg 1 glas witte wijn en 2 kopjes water toe en blijf roeren. Wanneer het geheel kookt een eetlepel roomboter toevoegen en het vuur lager zetten. Verwarm de oven voor op 200° c. Leg stukjes stokbrood op de bodem van een soepkom en bestrooi dit met Gruyere/gerasppte kaas en plaats de kom(men) in de oven tot de kaas iets smelt. Breng de uiensoep op smaak >



# Recepten Gegrilde Uien

met een bouillonblokje iets zout, peper en een beetje olijfolie. Schep de soep over het stokbrood met de kaas. Eet smakelijk.

## **F**ranse Uiensoep

Eenvoudig recept: Blikje (400 gram) Gegrilde Ui in pan doen en ruim 2 blikjes water toevoegen. Breng het geheel aan de kook en breng op smaak met 2 maggi-blokjes of enkele druppels maggi. Serveer de uiensoep met stukjes stokbrood met geraspte kaas uit de oven.

## **F**risse lente ui soep met kokos

Neem een blikje Gegrilde Ui en doe dit in een pan, voeg 2 blikjes water toe een bouillon tablet. Breng het geheel aan de kook. Hak intussen koriander fijn, pers een halve meloen uit, voeg iets kokosmelk en fijn gesneden paprika en voeg dit alles aan de massa toe. Breng verder op smaak met iets suiker.

## **U**iensoep met sherry

Neem een blikje Gegrilde Ui en doe dit in een pan voeg geperste teentjes knoflook toe. Breng het geheel op een laag vuur aan de kook. Haal de pan van het vuur en voeg wat geschaafde amandelen en nog iets gehakte knoflook toe en meng het geheel goed.

Zet de pan weer op het vuur en breng op smaak met enkele scheutjes sherry.

**U**iensoep (onion Les Halles). Neem een blikje Gegrilde Ui en verwarm deze in een pan. Voeg hierna 3 blikjes runderbouillon toe en verwarm het geheel. Voeg iets Balsamico azijn en een beetje rode port toe. Heel fijn gesneden voorgegrilde spekblokjes als laatste toevoegen, dit maakt het geheel helemaal af. Lekker met brood met gegratieneerde kaas serveren.

## **A**ardappel-ui-kaas soep

Kook ongeveer 500 gram aardappelen en pureer deze. Doe boter, zout en peper in een soep-pan en voeg hieraan direct de gepureerde aardappelen en een blikje Gegrilde Ui toe. En blijf ± 3minuten continu roeren. Verdun eventueel met warm water. Laat het geheel ± 15 minuten zachtjes pruttelen. Roer daarna 250 gram gecondenseerde melk door het geheel en laat de soep heet worden (niet koken). Vlak voor of tijdens het opdienen iets geraspte kaas toevoegen om het geheel af te maken. Eet smakelijk.

## **K**ipfilet "Noord Holland"

Gegrilde pittige kipfilet met Gegrilde Uiten en aardappel. Breng de kipfilet op smaak met

mierikswortel (wasabi), gemengde peperkruiden en zout en bak de kipfilets. Kook enkele aardappels ongeschild, Nicola's of Opperdoezen (wel vooraf goed afspoelen). Na het koken de aardappelen iets fijnprakken en olijfolie en zout toevoegen. Bak en verwarm vervolgens de Gegrilde Ui en voeg voor de smaak iets zout toe. Presenteer het geheel op een bord en doe er als garnituur gewassen Ricola sla bij.

## **K**ip in Cognac saus

Bak de kipfilet in de koekenpan en voeg na ± 10 minuten een ½ blikje Gegrilde Ui toe en laat dit meebakken. Doe vervolgens wat witte wijn, bouillon en iets cognac bij de ui, samen met iets saffraan, peper en zout. Laat het geheel even pruttelen. Voeg iets bloem bij het gerecht, goed mengen tot een saus is verkregen. Dien het gerecht op met frites en groente.

## **M**exicaanse kipschotel

Snij kipfilet in blokjes en bak deze in olijfolie half gaar. Voeg hierna de Gegrilde Ui toe en strooi mexicaanse kruiden over het geheel. Schep een klein blikje en in blokjes gesneden avocado door de kipfilet met ui (± 4 minuten met elkaar verwarmen). Schep vervolgens klein gesneden stukjes tomaat en op een laag >



# Recepten Gegrilde Uien

vuur, als laatste, geraspte kaas er door heen. Neem een ovenschaal en vet deze in met olijfolie. Rol de vulling in Tortilla's en leg deze in de ovenschaal. Strooi er nog iets geraspte kaas over en zet vervolgens ± 15 minuten in een voorverwarmde oven (200° C). Serveer met een salade, guacomole saus en taco chips. Eet smakelijk.

## Halloumi (Griekse kaas) met Gegrilde Uiten

Neem blokjes halloumi en haal deze door eiwit en strooi er daarna tempura overheen. Frituur de blokjes op 190-200 ° C en bak de Gegrilde Ui op. Meng de blokjes door de gebakken uien en serveer dit gerecht met een stukje stokbrood als een TAPAS.

## Gegrilde Ui met Roquefort kaas

Kruimel de Roquefort en doe deze in een, met olijfolie ingevette ovenvaste schaal. Plaats de schaal 6 minuten in een voorverwarmde oven (220 ° C) en laat daarna even afkoelen. Doe de Gegrilde Ui er over heen en zet het geheel weer in de oven ( 2-3 minuten). Doe inmiddels wat rucola sla op de borden en voeg het uit de oven gehaalde gerecht toe.

## Gegrilde Gamba's met Gegrilde Ui en tomaat

Bestrijk de gamba's met olijfolie

(enkele minuten marineren) en doe ze 4 à 5 minuten op de barbecue of de grill. Bak en warm intussen de Gegrilde Ui op in de koekenpan. Voeg ontpelde en ontpitte tomaten toe en verwarm dit geheel enkele minuten op een laag vuur. Blus dit mengsel af met enkele druppels balsamico azijn en voeg dan de gegrilde gamba's toe.

## Salade met gegrilde Gegrilde Ui en tonijn

Meng in een grote schaal olijfolie, enkele druppels citroensap, iets suiker, peper en zout op smaak. Meng dit geheel goed door elkaar en voeg een klein blikje witte bonen toe en een blikje tonijn toe. Meng dit goed door elkaar en meng hier luchtig wat Rucola sla doorheen en voeg dan de opgewarmde Gegrilde Ui er aan toe.

## Spaanse visschotel

Doe een ½ blikje Gegrilde Ui in een koekenpan en voeg hier enkele teentjes knoflook geperste knoflook bij. Maak het geheel warm. Roer iets paprika poeder, gezeefde tomaten (500 gram) en wat water er door heen. Laat het geheel zachtjes aan de kook komen. Breng op smaak met peper en zout. Doe vervolgens de helft in een ovenschaal. Bestrooi de vis (kabeljauw filet !!) met zout en peper, en leg deze op de saus en verdeel de rest van de

saus hier weer over. Bestrooi het geheel met geraspte kaas. Verwarm de oven voor op 180° C en laat de schotel in ± 30 minuten gaar worden. Garneer met olijven en ansjovis filet. Lekker bij rijst en bleekselderij salade.

## Omelet met Gegrilde Ui

Enkele eieren goed klutsen en een teentje knoflook, gehakte peterselie en iets zout door de geklutste eieren mengen. Doe iets roomboter in de pan en bak de omelet al roerend (half) gaar. Voeg naar eigen inzicht een hoeveelheid toe en blijf roeren tot het geheel gaar en warm is. Serveer op stokbrood voor bij de borrel of voor een stevige lunch.

## Omelet paprika en sjalot

Halveer de paprika en verwijder de zaadlijsten, snij deze vervolgens in blokjes. Snij gekookte ham in reepjes. Klop de eieren los met melk, peper en zout. Roer de ham, de en kleine blokjes kaas en paprika door het eimengsel.

Verhit een koekenpan met (room) boter en bak de omelet.

## Lamscurry

Verhit een flinke scheut olijfolie in een grote pan. Voeg 2 uitgeperste knoflook tenen, 300 gram Gegrilde Ui en wat geraspte gember (2-3 cm ) toe. Hierna 500 gram lamsgehakt en dit alles ±



# Recepten Gegrilde Uien

10 minuten al roerend bakken. Hierna 2 theelepels kurkuma, 1 theelepel komijn en 3 theelepels tomatenpuree toevoegen en ± 2 minuten roeren. Voeg 400 gram (lams)fond toe en het geheel al roerend aan de kook brengen. Hierna 100 gram diepvrieserwtjes toevoegen en 10 minuten laten sudderen. Als laatste 2 eetlepels vers gehakte koriander toevoegen. Garneer af met enkele hele korianderblaadjes.

## Lamsbout met rozemarijn

Bak een lamsbout van ongeveer 2 kg aan in ruim olijfolie. Kruid deze aan alle kanten met peper, zout en verse grof gehakte rozemarijn. Leg de lamsbout in een braadslede of op de ovenplaat. Voeg 6 teentjes knoflook, enkele takjes fijngesneden wortelen toe. Braad het geheel gedurende 30 minuten en voeg dan naar eigen smaak de Gegrilde Ui toe. Het geheel daarna nogmaals laten doorgaren op 180° C. Saus: Giet het overtollige vet uit de braadslede en giet ¼ liter rode wijn in de slede. Kruid met wat peper en zout en eventueel rozemarijn toevoegen. Laat de saus even doorkoken en giet door een zeef. Bind de saus met enkele klontjes koude (room) boter.

## Gegrilde lamskoteletjes

Reken 3 koteletjes per persoon. Kruid deze met zout en peper

en op kamertemperatuur laten komen. Neem gecarameliseerde uien en voeg hier 1 a 2 uitgeperste knoflookteentjes aan toe. Laat dit ongeveer 1 minuut bakken. Voeg dan 100 ml azijn toe en kook verder tot het vocht verdampt is. Roer een handjevol fijngesneden muntblaadjes toe. Ril de koteletjes gedurende 4 a 5 minuten aan beide zijden en serveer met de uienconfituur. Lekker pij puree of nieuwe aardapptjes.

*Zelf Lamsfond maken? Lamsbotjes met wortel-ui-prei en selderij in oven op 180° C laten bruinen. Een blikje tomatenpuree toevoegen voor een donkere saus. Alles in een pan doen en onder water zetten. Dan 2 tot 4 uur laten pruttelen. Alles zeven en op smaak brengen met peper en zout.*

## Tapenade van Gegrilde Ui

Leg de Gegrilde Ui in een bakje en voeg iets verse knoflook, balsamico, zout en peper toe. Meng dit geheel, lekker op stokbrood of toast als bijzonder TAPAS gerecht. Garneer iets af met peterselie.

## Gegrilde Guacamole met Gegrilde Ui

Neem of maak zelf verse Guacamole naturel en doe hier naar eigen keuze de Gegrilde Ui door

heen. Voeg eventueel nog iets geperst knoflook, vers gesneden tomaat, enkele druppels vinigraais, zout en peper toe voor de smaak.

## Armoede salade

Kook aardappelen en voeg hierna de Gegrilde Ui in gelijke delen toe (aardappelen afgieten!) meng het geheel en breng eventueel op smaak met iets paprika poeder.

Ook lekker is het toevoegen van rozijnen, verse knoflook (vers) en iets witte wijn

## Italiaanse salade met gegrilde ui.

Neem enkele kastanje champignons, zongedroogde tomaat (stukjes), ½ uitgeperste citroen, iets honing, zout en peper en verse spinazie. Vul een pan met een blikje Gegrilde Ui. Voeg de champignons, zout en peper hier direct aan toe en verwarm het geheel. Intussen honing, olijfolie en de citroensap in een kom doen en klof deze tot een dressing. Verdeel de spinazie en de reepjes gedroogde tomaat over de bordjes, besprenkel met de dressing en doe de verwarmde uien/champignons etc. over de salade.

## Spruitjes schotel

Kook de schoongemaakte spruitjes in ruim kokend water en zout in ca. 10 minuten beetbaar. >

# Recepten Gegrilde Uien

Laat de spruitjes uitlekken. Bak reepjes in ± 5 minuten gerookt spek in de pan en voeg de Gegrilde Ui hieraan toe. Voeg inmiddels in klieven gesneden blokjes aardappel toe en meng het geheel. Snij een ½ rookworst (van uw slager) in plakjes en meng dit door de spruitjes. Schep de helft van het ui-aardappelmengsel in een ovenschaal en doe de spruitjes erop. De rest van het ui mengsel over de spruitjes doen, vervolgens iets geraspte kaas over het geheel doen. Laat de ovenschotel in ± 25 minuten in een voorverwarmde oven (200° C) door en door heet en goudbruin worden.

## Amerikaanse salade

Neem kaas (300 gram voor 4 personen), 1 rode paprika, 4 augurken, 4 gekookte aardappelen en snij alles in kleine dobbelsteentjes. Neem een ½ literblik maiskorrels en 1 blikje Gegrilde Ui en meng het geheel door elkaar. Maak een sausje van: Bulgaarse yoghurt, zout, peper en paprikapoeder en meng dit door het geheel.

Bestrooi de salade met fijngesneden peterselie.



[www.wereldeten.com](http://www.wereldeten.com)

