

ingrediënten (voor 6-8 personen)



- 12 middelgrote gepelde uien
- 1 dikke oudbakken witte boterham zonder korst
- 4 eetlepels warme melk
- 12 fijngehakte walnoten
- 6 eetlepels fijngehakte peterselie
- mespunt komijnzaadjes
- peper en zout
- sojasaus
- 2 eetlepels olijfolie
- 3 eetlepels boter
- 3 eetlepels bloem
- 1 theelepel suiker
- 2 1/2 dl bouillon van 1/2 vlees en kruidentablet.

Bereiding.

Was de uien, zet ze op met zoveel water dat ze juist onderstaan; laat het water 5 minuten koken en giet daarna af. Laat de uien goed afkoelen. Besprenkel ondertussen het brood met de melk en maak het brood fijn. Roer daar de noten, de peterselie, de komijn en wat peper uit de molen door. Hol de afgekoelde Uien met een puntig scherp mesje uit tot het omhulsel ongeveer 2 cm dik is. Snipper de uit de ui gekomen stukjes fijn en roer deze nog door het gekruide brood. Voeg daaraan naar smaak nog peper en zout of wat sojasaus toe. Vul hiermee de uitgeholde uien.

Verwarm de olie in een braadpan; voeg hier 8 of meer eetlepels water aan toe, zodat de bodem van de pan voor 1 cm bedekt is en zet de uien naast elkaar in de pan. Doe daar de deksel weer op en laat ze langzaam warm worden. Smelt de boter in een steelpan, roer de bloem door de boter en laat de bloem enigszins gaar worden. Voeg de suiker toen en schenk al roerend de bouillon in de pan tot een glad geheel ontstaat. Voeg naar smaak peper en zout toe en schenk de saus tussen de uien. Laat de saus even opkoken en laat de uien daarna op laag vuur in 15 - 20 minuten gaar worden. Let goed op dat ze niet stuk koken.

Serveer met een salade van tomaten en komkommer en stokbrood