



## Recept

### Uien confituur

**Nodig:**

600 gr uien

scheutje olijfolie

1 el tomatenpuree

3 el balsamicoazijn

2 dl port of sherry

2 dl bouillon

scheutje worcestersaus

1 el bruine basterdsuiker

peper en zout

Zet schone (!) droge potjes en dekseltjes klaar. Kook de potjes even uit of was ze in de afwasmachine op het heetste programma.

Pel de uien en snij in grove stukken

Fruit de uien glazig (niet bruin!) in de olie en voeg de rest van de ingrediënten toe. Laat één tot anderhalf uur heel zachtjes stoven. Roer af en toe om aanbranden te voorkomen.

Schep de hete confituur in schone, droge potjes en draai meteen de deksel erop. Laat rustig afkoelen.

De confituur is in gesloten potten ongeveer drie maanden houdbaar.