**“Opgelegde” rode ui (Ronald)**

Op het internet gevonden. Het is een bij gerechtje voor bvb bij wild pate (waarvoor het nu een geschikt seizoen is) en het smaakt er zeer goed bij, het is eens wat anders dan bvb mosterd. Maar je kan deze bereiding zeker met nog veel andere gerechten en broodjes combineren.

De bereiding valt volgens mij onder de categorie “poepsimpel”

Benodigdheden:

* Glazen bokaaltjes die je best moet steriliseren met kokend water.(20min bokalen en deksels onderdompelen in kokend water)
* 185cc appelazijn of ciderazijn.
* ½ theelepel zout.
* 1,5 theelepel suiker.
* 2 of meer rode uien (afhankelijk van de bokaal grootte)
* 1 knoflook teentje
* 4 jeneverbessen.
* 8 à 10 Gekneusde peperkorrels.
* Een pepertje, pitjes er uit en in zeer fijne sneetjes.
* 2 Laurier bladeren.

Bereiding:

* Pel de uien
* Snij ze in fijne sneetjes. (1 à 2mm)
* Doe ze in een zeef en overgiet ze met kokend water, laat ze goed uitlekken.
* Doe de suiker, de peperkorrels, jeneverbessen, de laurierbladeren in de azijn en breng deze even aan de kook.
* Verdeel de uitgelekte uien over één of meerdere gesteriliseerde bokaaltjes.(steek deze vol)
* Doe een doorgesneden knoflook teentje mee in de bokaal.
* Verdeel het fijngesneden pepertje over de bokalen.
* Verdeel de al wat afgekoelde warme azijn over de bokaaltjes.
* Na een paar uren en na afkoelen kan je dit bijgerecht reeds gebruiken.
* De bereiding blijft weken goed.

