

Heerlijk uiensaus voor over alle soorten vlees, patat frites en ballen gehakt.

Benodigheden: koekenpan en Ingrediënten.

Ingrediënten 3 grote uien, 2 eetlepels olijfolie,
1 eetlepel maïzena, 1 eetlepel suiker
1 eetlepel azijn, peper en zout, heet water en bloem.
1 eetlepel kookroom.
(Je kan er ook kleine stukjes uitgebakken mager spek bij doen.)

Bereidingswijze, snijd de uien in stukjes.
Laat de boter smelten, voeg de uien toe en fruit ze zachtjes 10 min.
Giet de azijn en suiker erbij.
Strooi de bloem erover en giet er langzaam al roerende de
bouillon bij tot het een gladde niet al te dunne saus is geworden.
Voeg een eetlepel kookroom toe.
Maak het af met zout en peper.

Laat het zachtjes nog enkele minuutjes koken.

Deel 2. Oud Hollandse uiensaus.
Verhit de olijfolie. Pel en snipper de uien,
fruit ze in de hete olie (niet bruin laten worden)
blijf roeren, voeg de suiker, peper, zout en azijn toe.

Meng de maïzena met een beetje water en gooi dat bij de uien,
roer om en voeg dan zoveel heet water toe dat het onder staat.
Zachtjes laten pruttelen totdat bijna al het water verdampt is
en de uiensaus klaar is.

Eet smakelijk.