Sauzen / Frankrijk

Gekarameliseerde uienjam

Twee pond uien gekookt in een kwart van hun volume gedurende een uur geduldige hitte - instortend, zoetend, bruinend tot een mahoniehouten jam die elk charcuteriebord, hamburger en kaasbord oneindig lekkerder maakt.

Tijd 90 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Gele uien (in dunne plakjes gesneden)
- ☐ 1,5 delen Zout
- ☐ 6 delen Balsamicoazijn
- ☐ 1 deel verse tijm (3-4 takjes)
- ☐ 8 delen Ongezouten boter
- ☐ 5 delen Bruine suiker
- ☐ 10 delen Droge witte wijn of droge vermouth

Zo maak je het.

01 Smelt de boter in een brede koekenpan met dikke bodem of in een Nederlandse oven op middelhoog vuur. Voeg alle gesneden uien, zout en tijm in één keer toe. De pan zal overvol lijken - dit klopt, ze verminderen dramatisch. Roer zodat de boter erdoor wordt bedekt en kook vervolgens 5 minuten ongestoord totdat de onderste laag zacht begint te worden en doorschijnend wordt. Het zout trekt onmiddellijk vocht aan, waardoor een zachte stoom ontstaat. Roer elke 3-4 minuten.

02 Zet het vuur middelhoog. Vanaf dit punt duurt het proces 45-60 minuten en kan het niet worden gehaast. Roer elke 5 minuten door en schraap eventuele fond die zich op de bodem van de pan heeft ontwikkeld, weg. Voeg geen vloeistof toe tenzij de uien blijven plakken en dreigen te verbranden; het vocht uit de uien zelf is voldoende. Na 20 minuten zijn de uien goudbruin; na 40 minuten, oranje; na 60 minuten, een diep mahoniehout. Het aroma verschuift van rauwe zoetheid naar iets diep complex: karamel, hartig en bijna vlezig door de Maillard-reactie.

03 Giet de wijn erbij en roer krachtig, waarbij je alle fond van de bodem van de pan schraapt – dit is een geconcentreerde smaak. Voeg de bruine suiker en balsamicoazijn toe. Verhoog het vuur tot medium en kook nog eens 5-8 minuten, onder regelmatig roeren, tot de vloeistof bijna volledig is ingekookt en het mengsel dik, glanzend en jamachtig is. Verwijder de takjes tijm. Proef en pas aan: meer balsamico voor de scherpte, meer suiker voor de zoetheid, een snufje meer zout als het plat is.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / caramelized-onion-jam