



Ardense pastei met uienconfituur

Een smakelijke plak Ardense paté met een zoetzure uienconfituur, geserveerd met knapperig brood en augurkjes.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	35'	4	Voorgerecht

Ingrediënten

- 300 gr Ardense paté
- 4 grote uien
- 40 gr boter
- 3 eetlepel bruine suiker
- 4 eetlepel balsamicoazijn
- 1 takje tijm
- 1 snuifje zout
- augurkjes en zilveruitjes ter garnituur
- vers boerenbrood

Bereidingswijze

- 1.** Pel en versnipper de uien in fijne halve ringen.
- 2.** Smelt de boter in een pan en stoof de uien op een zacht vuur zeker 15 minuten tot ze zacht en glazig zijn.
- 3.** Strooi de bruine suiker over de uien en laat ze lichtjes karamelliseren.
- 4.** Giet de balsamicoazijn erbij, voeg de tijm en een snuifje zout toe.
- 5.** Laat de confituur op een laag vuur nog 15 minuten inkoken tot ze glanzend en stroperig is. Laat afkoelen.
- 6.** Rooster het boerenbrood en snijd mooie plakken van de Ardense paté.
- 7.** Leg een plak paté op elk bord met een lepel uienconfituur ernaast.
- 8.** Werk af met augurkjes en zilveruitjes en dien op met het geroosterde brood.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)