



Thermomix gekarameliseerde uien

Ingrediënten

- 20 g olie
- 200 g gele ui, in kwarten of schijfjes (1 cm)
- of 200 g rode ui, in kwarten of schijfjes (1 cm)
- 20 g water
- 2 snuifjes zout



Instructies

- Plaats olie en ui in de mengbeker en activeer de modus Hoge temp. functie, om zonder maatbeker te karameliseren.
- Voeg water en zout toe, duw het geheel met behulp van de spatel naar onder in de mengbeker, en karameliseer verder 4 min/120°C/linksomdraaien/snelheid lepeltje. Gebruik naar behoefte.