

# Zoetzure uienjam

Recept van Mooiemoestuin.nl

## Ingrediënten

- 500 gram rode uien  
(schoon gewicht, en het kan ook met gele/witte uien worden gemaakt)
- 1/2 theelepel verse tijmblaadjes
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels fruitige azijn (zoals frambozenazijn)
- 1 eetlepel honing
- zout en peper naar smaak
- 50 cc appelazijn
- 60 gram rietsuiker
- 15 gram balsamicoazijn



## Werkwijze

### Stap 1: Voorbereiden

Zet alvast 1 schoon potje en bijpassend deksel met een inhoud van 350 gram klaar. Pel de uien en weeg 500 gram af, halveer de uien en snijd in dunne halve ringen. Weeg de andere ingrediënten af. Ris de blaadjes tijm van het takje af.

### Stap 2: Bakken en stoven

Verhit de olijfolie in een pan. Voeg de gesneden rode uien toe en bak die op middelhoog vuur 2 minuten tot ze iets glazig worden. Zet het vuur dan laag en voeg, tijm, zout en peper en de eetlepel honing toe. Laat dit onder regelmatig roeren 30 minuten lang zachtjes stoven tot de uien heel zacht zijn geworden. Voeg de 2 eetlepels fruitige azijn toe (ik gebruikte frambozenazijn maar je kunt ook denken aan sherryazijn of rode wijnazijn) en laat dit in enkele minuten al roerend verdampen. Voeg dan de appelazijn, balsamicoazijn en de rietsuiker toe en laat dit nog eens 15 minuten lang op zacht vuur stoven en inkoken tot het een geconcentreerd mengsel is van heel zachte uien. Proef en voeg eventueel nog wat zout, peper, balsamicoazijn of honing naar eigen smaak toe

### Stap 3: Inmaken

Kook tijdens het stoven van de uien wat water en maak de pot en het deksel schoon met soda en kokend water. Spoel na met kokend water en laat dat kokendhete water in het potje en deksel staan tot je het kunt gaan vullen. Als je uienjam dik genoeg is giet je het potje en deksel leeg en vul je het met de hete uienjam, sluit af en laat ondersteboven afkoelen. Ongeopend en vacuüm kun je deze uienjam een jaar bewaren, als het potje open is moet het in de koelkast worden bewaard en binnen enkele weken worden opgemaakt, en gebruik uiteraard telkens een schoon lepeltje als je een schepje uienjam wilt nemen.