

Zoetzure uitjes

Ingrediënten

- 450 gram kleine uitjes
- 50 milliliter wijnazijn
- 3 eetlepels olijfolie
- 3 eetlepels suiker
- 3 eetlepels tomatenpuree
- 1 laurierblad
- 2 takjes peterselie
- 65 gram rozijnen
- zout en peper

Werkwijze

1. Doe alle ingrediënten in een pan met 30 centiliter water. Breng aan de kook en laat 45 minuten in een open pan sudderen. Het vocht moet indikken.
2. Haal het laurierblad en de peterselie eruit. Serveer op kamertemperatuur.