

Recept: Rode en Witte Uienconfijt



Twee klassieke Franse condimenten: rode uienconfijt met diep zoete smaak en witte uienconfijt met subtiele, frisse tonen. Perfect bij patés, kaasplanken, wild, vis en gevogelte.

Afbeelding: piethyusentruyt.com



Aantal personen:
Voor ± 2 potjes elk



Tijd:
45-60 minuten



Moeilijkheidsgraad
Gemakkelijk

Ingrediënten:

Rode uienconfijt:

- | | | |
|---|-------------|-----------------------|
| <input type="checkbox"/> Rode uien | 1 kg | in dunne halve ringen |
| <input type="checkbox"/> Olijfolie of boter | 2 el | |
| <input type="checkbox"/> Rode wijn | 150 ml | |
| <input type="checkbox"/> Rodewijnazijn | 100 ml | |
| <input type="checkbox"/> Rietsuiker | 120 g | |
| <input type="checkbox"/> Laurierblad + tijm | 1 + 1 takje | |

Witte uienconfijt:

- | | | |
|---|--------|-----------------|
| <input type="checkbox"/> Witte uien | 1 kg | in dunne ringen |
| <input type="checkbox"/> Boter | 2 el | |
| <input type="checkbox"/> Witte wijn | 100 ml | |
| <input type="checkbox"/> Wittewijnazijn | 120 ml | |
| <input type="checkbox"/> Kristalsuiker | 100 g | |

Bereidingswijze

Rode Uienconfijt Bereiden

- Verwarm olijfolie/boter in een brede pan.
- Voeg de rode uiringen toe en laat 10-15 min zacht stoven.
- Voeg suiker toe en laat 2 min karamelliseren.
- Blus met rode wijn + rodewijnazijn.
- Voeg laurier, tijm en zout toe.
- Laat 30-40 min zacht inkoken tot een stroperige, glanzende confijt.
- Proef en corrigeer: te zuur → beetje suiker, te zoet → scheutje azijn.

Witte Uienconfijt Bereiden

- Smelt de boter in een brede pan.
- Voeg de witte uien toe. Laat 15 min langzaam glazig worden (niet bruinen!).
- Voeg suiker toe en laat 1 minuut smelten.
- Blus met witte wijn en wittewijnazijn.
- Voeg zout, witte peper en eventueel mosterdzaad toe.
- Laat 30-35 min zacht inkoken tot een bleke, glanzende confijt met lichte stroop.
- Voeg de laatste 5 min. eventueel wat gele rozijnen toe
- Proef en corrigeer naar smaak.

Bewaren en Serveren

- Verwijder kruiden en werk rode confijt desgewenst af met balsamico azijn.
- Laat beide confijten volledig afkoelen.
- Vul steriliseerbare potten en bewaar 3-4 weken in koelkast.
- Rode confijt:** Perfect bij paté, wild, charcuterie, harde kazen, burgers.
- Witte confijt:** Ideaal bij vis, gevogelte, zachte kazen, lichte broodjes.