



Ardense pasteie met uienconfituur

Een smakelijke plak Ardense pasteie met een zoetzure uienconfituur, geserveerd met knapperig geroosterd boerenbrood en augurkjes. Een klassiek Belgisch voorgerecht dat eenvoudig klaar te maken is maar indruk maakt door de combinatie van hartige charcuterie en de rijke, stroperige confituur.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	35'	4	Voorgerecht

Ingrediënten

- 300 gr Ardense pasteie
- 4 grote uien
- 40 gr boter
- 3 eetlepels bruine suiker
- 4 eetlepels balsamicoazijn
- 1 takje tijm
- 1 snuifje zout

augurkjes en zilveruitjes ter garnering

vers boerenbrood

Bereidingswijze

1. Pel de uien en snijd ze in fijne halve ringen.
2. Smelt de boter in een brede pan op een zacht vuur. Voeg de uienringen toe en stoof ze gedurende minstens 15 minuten, onder regelmatig roeren, tot ze zacht en glazig zijn.
3. Strooi de bruine suiker over de uien en laat ze op een matig vuur lichtjes karamelliseren, ongeveer 2 tot 3 minuten.
4. Blus met de balsamicoazijn, voeg het takje tijm en een snuifje zout toe en roer alles goed door.
5. Laat de confituur op een laag vuur nog 15 minuten zachtjes inkoken tot ze glanzend en stroperig is. Verwijder het takje tijm en laat de confituur afkoelen tot kamertemperatuur.
6. Rooster ondertussen sneden boerenbrood in een broodrooster of onder de grillstand van de oven.
7. Snijd mooie gelijkmatige plakken van de Ardense pastei.
8. Leg op elk bord een plak pastei met een lepel uienconfituur ernaast. Werk af met augurkjes en zilveruitjes en dien op met het geroosterde boerenbrood.

Tip

Maak de uienconfituur gerust een dag op voorhand. Door een nacht in de koelkast te rusten worden de smaken nog intenser. Bewaar de confituur in een goed gesloten bokaal tot 5 dagen in de koelkast.

Lekker met

Geroosterd boerenbrood, augurkjes en zilveruitjes.

Dranktip

Een lichte Belgische amber ale of een glas droge Riesling past uitstekend bij de hartige pastei en de zoetzure uienconfituur.