



## Recept 3: Monegaskische uitjes

Monegaskische uitjes zijn een echte klassieker als voorgerecht. Deze heerlijke gevulde saus serveert u met wat gemengde sla en een plak eendenpaté. Maar is natuurlijk ook een traktatie op een toastje.

(Voor)bereidingstijd: circa 20 minuten

1 potje zilveruitjes  
40 gram Sultana's (rozijnen)  
20 gram krenten  
1 laurierblaadje  
2 kruidnagels  
30 gram donkerbruine basterdsuiker  
1 blikje tomatenpuree à 70 gram  
3 eetlepels rode wijn of port

- . Laat de zilveruitjes goed uitlekken.
- . Doe de uitjes samen met alle andere ingrediënten in een pan met dikke bodem, roer goed, breng aan de kook en laat circa 15 minuten op een laag vuur zachtjes doorkoken.
- . Verwijder het laurierblaadje en de kruidnagels.
- . Serveer met een (wild)paté of op een buffet met gesneden varkensfricandeau of rosbief.

Of als voorgerecht met wat gemengde sla, plak eendenpaté, Monegaskische uitjes en toast.

Voedingswaarde per portie: circa 35 kcal