

Perzische uiensoep

- 700 ml groente- of kippenbouillon
- 5 grote uien, in dunne halve ringen
- ½ theelepel kurkuma
- ½ theelepel fenegriekzaad
- ½ theelepel gedroogde munt
- 2 eetlepels bloem
- 1 kaneelstokje
- Sap van 1/2 limoen
- 3 eetlepels **olijfolie "Terra Creta"**
- 1 theelepel ahorn siroop
- 1 theelepel **Pedro Ximenèz Edik**

Bereidingswijze

Zet een pan (met dikke bodem) op matig vuur.

Voeg 2 eetlepels olijfolie, de uien en wat peper en zout toe.

Dek af en fruit de uien rustig in 12-15 minuten gaar. Schep de uien af en toe om.

Neem het deksel van de pan en draai het vuur iets hoger.

Voeg de specerijen, munt en resterende olie toe.

Roer de bloem erdoor.

Bak alles regelmatig omscheppend 3-4 minuten.

Giet geleidelijk alle bouillon erbij en blijf roeren zodat er geen klontjes ontstaan.

Voeg het kaneelstokje toe en laat de soep deels afgedekt 30-40 minuten zachtjes koken.

Roer het limoensap, de ahorn siroop en de Pedro Ximenèz Edik erdoor.

Voeg peper en zout naar smaak toe.

Haal het kaneelstokje eruit.

Strooi eventueel wat gesneden peterselie over de soep voor het opdienen.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

