



Ingrediënten

10	st	Uien geel
3	el	bloem
4	el	zonnebloemolie

MeP

- 1 middelgrote pan
 - 1 eetlepel
 - 1 keukentang
 - 1 Mandoline
 - 1 bordje voor de bloem
 - 1 theedoek
-
- poets de witte uien en snij ze in rondjes met de mandoline
 - Wentel alle ringen in de bloem

Bereidingswijze

1. zet een koekenpan op het vuur
2. Doe zoveel olie in de pan, dat de uienrondjes kunnen zwemmen
3. voeg de gebloemde uien in de pan en laat ze goudbruin bakken.
4. Laat de uien op een theedoek uitlekken