

**Oedipus Madeleine**

Bock | 6,5% | Nederland

**'t Uiltje Bon Bon Bock**

Bock | 6,5% | Nederland

Geen 18, geen alcohol

# Courgette met gestoofde uien en kaas

door Arvid Bergström

Voor 4 personen

## Ingrediënten

- 30 gram roomboter
- 5 uien in ringen
- 250 gram Rietsuiker
- water
- 10 ml balsamicoazijn
- 500 ml Bockbier
- Zout/Peper
- 2 courgettes
- Geraspte belegen kaas

## Bereiding

- Bak de uien 15 minuten op laag vuur in de roomboter.
- Los de rietsuiker op in 300 ml water op laag vuur. Verwarm daarna 5 - 8 minuten op hoog vuur. Zet het vuur weer laag en voeg de uienringen, 10 ml balsamicoazijn, het zout en peper toe. Roer voorzichtig en voeg dan het bockbier toe. Laat het nu 60 minuten zachtjes pruttelen, en let op dat het niet aanbrandt.
- Neem een andere pan en doe hier water met een beetje zout in. Snijd van de courgette de boven en onderkant af en snijd ze dan in vier torentjes. Hol ze vanaf de bovenuit, maar houd er een bodem in. Kook de courgette ongeveer 4 a 5 minuten. Haal ze uit het water en zet ze in een ovenschaal. Vul de courgette met de zachte uienringen en garneer ze met de belegen kaas.
- Zet de courgette torentjes nu nog 7 a 8 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden Celsius, zodat de kaas lekker smelt!