

LESBOS

Gemaakt van 100% Kolovi olijven. De mooie lichte Biologische olijfolie wordt met de hand (met lange houten stokken) geoogst en door middel van een traditionele steenmolen en centrifuge geperst. De oogst van deze olijfolie is ongeveer half december.

Geroosterde uien (4 pers.)

Dit gerecht is eenvoudig te maken en kan heel handig zijn als je op het laatst een gerecht bij gebraden vlees wilt maken. Uien vormen vrijwel nooit een gerecht op zichzelf; meestal worden ze gesnipperd of in ringen toegevoegd.

Ingrediënten

- klontje boter
- scheut bakolie, plus **Lesbos** olijfolie voor het besprenkelen
- 12 zoete uien ter grootte van een golfbal, ongepeld, overlangs dwars door de wortels gesneden (dan blijven ze intact)

Bereiding

Verwarm de oven voor op 150 C .

Verhit de boter en bakolie in een grote sauteerpan en bak de uien bruin. Bestrooi ze met peper en zout en zet ze met de schil naar boven 30-40 minuten in de oven tot ze zacht zijn.

Draai ze om als ze gaar zijn (met de schil naar beneden), bestrooi ze met peper en zout en besprenkel ze met olijfolie.

Ze zijn nu klaar om te serveren.