**Gegrilde witlof met uienjam en burrata van Miljuschka**

Nodig:

4 stronkjes witlof

1 eetelepel olijfolie

1 burrata

2-3 el uienjam

peper

zout

2 takjes dille

*Uienjam:*

1 kilo uien

200 gram suiker

100 ml water

1 takje tijm fijngehakt

Bereiding:

Verhit een koekenpan zonder olie. Bestrijk de platte kanten van de witlof met de olijfolie en bak deze in de hete koekenpan tot de witlof gekarameliseerd en bruin is geworden. Zet het vuur niet te hoog, de witlof heeft wel even tijd nodig om gaar te worden. Verdeel de witlof over een schaal, doe hier ruim uienjam op en verdeel de burrata in stukken hierovernheen. Bestrooi met wat peper en zout en de dille.

*Bereidingswijze uienjam:*

Verwarm de oven voor op 200˚C. Snijd de uien in ringen en verdeel deze over een bakplaat.

Zet in de oven en rooster voor ongeveer 30 minuten of tot de uien goudbruin beginnen te kleuren.

Haal uit de oven en doe de uien over in een pan met de suiker, de tijm en 100 ml water. Laat het op medium vuur ongeveer een half uur zachtjes sudderen. Roer af en toe door en laat de uien helemaal zacht en zoet worden.