**Gevulde uien**

Nodig:

6 middelgrote uien

2 plakjes bacon, fijngehakt

1 kop zacht witbroodkruim

½ theelepel droge salie

2 eetlepels sherry

1 eetlepel verse, fijngehakte peterselie

½ theelepel fijngemalen zwarte peper

Zout naar smaak

½ theelepel foeliepoeder

Bereiding:

Snijd een kwart van de uien (bovenkant) en pel ze. Laat de wortels zitten zodat ze tijdens het koken niet uit elkaar vallen. Kook de uien 15 minuten in warm water. Uit laten lekker en af laten koelen. Verhit de oven voor op 180 graden. Meng in een schaal de fijngehakte bacon, broodkruim, salie en sherry, peterselie, peper, zout en foelie. Hol de uien voor 1/3 uit, hak dit fijn en voeg het bij de vulling. Stop de vulling in de holtes van de uien, zet ze in een ovenschaal en bak ze 20 minuten.