**Uiengratin van Jamie Oliver**

Nodig:

4 middelgrote rode uien, gepeld en in vieren gesneden

olie

zeezout

zwarte peper

8 takjes tijm, alleen de blaadjes

een klein wijnglas witte wijn

2 tenen knoflook, gepeld en in plakjes

4 eetlepels crème fraîche

50 gram geraspte gruyère

50 gram geraspte Parmezaanse kaas

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Trek de in vieren gesneden uien uit elkaar zodat je kleine 'bloemblaadjes' krijgt. Leg die in een ovenschaal van A4 formaat. Sprenkel er flink wat olijfolie op, strooi er wat zout en peper over en hussel er de tijm en knoflook door. Meng alles goed, giet de witte wijn erbij, dek de schaal strak af met dubbelgevouwen stuk aluminiumfolie en zet hem in de oven. Haal na 45 minuten de schaal uit de oven, verwijder het aluminiumfolie en zet de schaal nog 15 minuten terug in de oven, zodat de uien kunnen karamelliseren. Wanneer de uien een licht gouden kleurtje hebben roer je er de crème fraîche door en strooi je er de Parmezaanse en de gruyère kaas over. Temper de oventemperatuur tot 180\*C en laat de gratin nog ongeveer 15 minuten gaan, tot hij goudbruin en geweldig is. Je kunt hem nu meteen eten of later nog even onder de grill zetten.

Je kunt voor de variatie een mengsel van witte, rode en gele uien nemen, of sjalotten gebruiken.