**Pittige uiensoep met ketjap**

Nodig:

6 grote uien

50 gram roomboter

Dessertlepel knoflookpasta

3 laurierbladen

3 kruidnagels

Volle dessertlepel sambal badjak

2 eetlepels ketjap manis

Scheut ketjap asin

Dubbel maggiblokje

1,5 eetlepel bloem

1 liter water

Bereiding:

Snijd de uien in fijne ¼ ringen. Laat de roomboter langzaam bruisen in een grote pan met anti-aanbaklaag. Fruit de uien en de knoflook aan in de boter en voeg de sambal toe. Doe de kruidnagels en de laurierbladen erbij. Laat dit nu langzaam zacht worden en schep af en toe om met de deksel op de pan. Dit mag gerust een uur of langer duren. Als de uien zacht zijn geworden (even proeven, ui moet niet meer knapperig zijn) mag de bloem erbij. Schep dit goed om zodat de uien bedekt worden met de bloem. Voeg als laatste de het water, de maggiblokjes en beide ketjapsoorten toe. Laat dit nu op een zacht vuurtje rustig warm worden. Proef de soep en voeg indien nodig nog sambal, zout, ketjap of eventueel een klein beetje suiker toe.