

Brood uit de Dutch Oven met uiensoep

Wat heb je nodig?

Voor het brood:

4 gr. zout
7 gr. suiker
4 gr. gist (gedroogd, zakje)
320 gr. lauwwarm water en een beetje extra
500 gr. tarwebloem en een beetje extra
olijfolie

Voor de soep:

4 grote uien
½ glaasje madeira (of port)
ca. 60 gr. boter
versgemalen zwarte peper
tijm
rozemarijn
2 kruidnagels
2 laurierblaadjes
600 ml. runderbouillon
geraspte kaas (gruyère)
platte peterselie

Wat moet je doen?

Los, voor het brooddeeg, de suiker en het gist op in 320 gr. lauwwarm water.
Doe dit met 500 gr. bloem in een kom en meng met deeghaken door elkaar.
Voeg dan pas het zout toe en laat draaien tot een soepel deeg.
Kneed nog even met de hand door en laat ca. 45 minuten afgedekt rijzen op huiskamertemperatuur.

Steek de buitenste branders van je barbecue aan (zorg voor een temperatuur van 200 graden).

Verwarm de mini Dutch Ovens op de barbecue en vet ze in met olijfolie.

Verdeel het deeg in 4 gelijke stukken en vorm tot 'bollen'.

Doe de deegbollen in de pannetjes.

Bestrijk het deeg met wat water, bestrooi met een beetje bloem en maak 2 ondiepe snedes in de bovenkant van het deeg.

Doe dan de dekseltjes op de pannetjes en gaar de broodjes, indirect, ca. 40 minuten op de barbecue. (Haal de laatste 5 minuten de dekseltjes eraf zodat de broodjes nog wat na kunnen rijzen en mooi licht bruin worden.)

Schil, voor de soep, de uien en snijd ze doormidden. Gril de uien op de snijkanten op directe wijze even flink aan zodat ze donkere grilstrepen hebben.

Smelt de boter in een grotere Dutch Oven, snijd de uien in ringen en doe ze bij de boter in de pan. Laat dit, onder regelmatig roeren, op lage temperatuur ca. 30 minuten karamelliseren en blus dan af met de madeira.

Voeg na een paar minuten de bouillon, kruidnagels, laurierblaadjes, wat tijm en rozemarijn toe. Maak op smaak met versgemalen zwarte peper en laat, met gesloten deksel ca. 40 minuten pruttelen.

Haal de broodjes als ze klaar zijn uit de mini Dutch Oventjes en laat wat afkoelen.

Snijd dan het kapje eraf en haal het broodkruim er grotendeels uit.

Leg het broodkruim 'in plukjes' op een vuurvast schaalje en bestrooi met de geraspte kaas.

Zet op de barbecue tot de kaas gesmolten en het kruim knapperig is (croutons).

Druk het broodkruim van de bodem en zijkanten van de broodjes stevig aan zodat je een 'kommetje' krijgt.

Schep hierin de soep, beleg met de 'kaascroutons' en garneer met wat platte peterselie.

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok

www.ralphdekok.nl

www.barbecuepaleis.nl