

## Uiensoep

### Wat heb je nodig?

Grote (witte) uien (1 pp)  
kruidenboter  
(runder)bouillonblokjes  
witte wijn  
versgemalen zwarte peper  
eventueel stokbrood (aan beide zijden besmeren met olijfolie en grillen)  
eventueel geraspte kaas

Snijd een kapje van de bovenkant van de uien en hol ze met bv. een meloenboortje uit tot er een rand van ca. 1 cm. overblijft.

Hak de ui wat je eruit hebt gehaald wat kleiner en verpak in aluminiumfolie.

Vul de uitgeholde ui met wat boter, een ½ bouillonblokje en vul verder helemaal op met kruidenboter.

Maak een bakje van aluminiumfolie, doe de gevulde ui erin en giet er wat witte wijn bij.

Pak nu helemaal dicht en leg de uienpakketjes ca. 1 uur op de grill tot ze zacht is.

Knijp de gegaarde ui uit boven een soepkom en gooi de schil weg.

Vul de soep eventueel aan met bouillon.

Snijd het vruchtvlees wat fijner en serveer de soep eventueel met brood en geraspte kaas.

## Gluhwein

### Wat heb je nodig?

Rode wijn (bv Merlot)  
citrusfruit (sinaasappels, citroenen, limoenen)  
kruidnagelen  
steranijs  
1 stengel sereh

### Wat moet je doen?

Verwarm de wijn in een Dutch Oven of pan.

Trek schillen van de citrusvruchten en kneus de serehstengel.

Doe, samen met de andere smaakmakers, bij de wijn.

Je kunt het fruit zelf ook, in plakjes, toevoegen.

Laat minimaal een half uur trekken (niet koken!!) en haal de niet eetbare ingrediënten eruit voor je serveert.

## S'mores

### Wat heb je nodig?

Chocoladekoekjes (bv. Zaanse huisjes van de AH)  
marshmallows

### Wat moet je doen?

steek de marshmallows aan spiezen en grill deze boven een vuurtje tot de buitenkant goudbruin is.

Trek ze tussen twee koekjes, met de chocoladekant naar binnen, van de spies af.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

[www.ralphdekok.nl](http://www.ralphdekok.nl)

[www.barbecuepaleis.nl](http://www.barbecuepaleis.nl)