

305605 Platte Gele Uitjes 'Borettana'

Een beroemd en historisch uitje! Het ras is afkomstig uit Boretto, een klein stadje in de provincie Reggio Emilia (Italië), vandaar de naam dus... Borettana-uien worden sinds de jaren 1400 verbouwd en eeuwenlang alleen door lokale producenten verkocht. Ze werden toen al in heel Italië geprezen vanwege hun unieke smaak en reisden in de 19e eeuw met Italiaanse immigranten door Europa en Amerika.

Borettana is dus een heerlijke, oude, Italiaanse variëteit van het cipollini-type, wat letterlijk 'kleine ui' betekent in het Italiaans. Ze hebben de vorm van een knop of knoop met de kenmerkende afgeplatte, schotelvorm, de uien rijpen tot een fraaie goudgele kleur.

Het Borettana-uitje is de Italiaanse sportwagen onder de uien. Zoet, strak en stijlvol met een heerlijke smaak, waren ze ooit een zeldzame traktatie die alleen te vinden was in gastronomische restaurants, nu krijgen ze eindelijk de nodige aandacht.

Ze groeien uitstekend in Noord-Europa, dicht bij elkaar gezaaid blijven ze kleiner en zijn dan uitstekend voor de inmaak. Bij meer ruimte vormen zich platte uien tot wel 8 cm in doorsnee! De uien zijn goed te bewaren, ze zijn perfect om te vlechten zoals knoflook, zo'n streng is op deze manier tot vijf maanden houdbaar.

Borettana, cipollini uien hebben een heerlijke smaak, zacht en zoet. Ze hebben een dunne schil en hebben doorschijnend wit vruchtvlees met meer restsuiker dan de gemiddelde gele of witte ui. Geheel geroosterd in de oven of gebakken in een beetje boter in de koekenpan, worden ze zacht en smelten praktisch in je mond. Die restsuikers karamelliseren en concentreren zich, zonder de samentrekkende smaak van rauwe uien achter te laten.

Ze zijn een perfect bijgerecht bij gebrad, gegrild vlees of gevogelte. Ze kunnen worden gebruikt als een traditioneel inmaakuitje of zijn de perfecte maat voor het barbecuen op een kebab.

De Borettana-uien, die zeer gewild zijn vanwege hun uitgesproken zoete smaak, hebben een hoge prijs op speciale markten en zijn dus alleen al daarom de moeite waard om in de tuin te kweken. Als je ze eenmaal hebt geprobeerd, zal het een blijvertje in je keuken worden!

