**Spaghetti met gekarameliseerde ui**

balsamico
olijfolie
Parmezaanse kaas
boter

[spaghetti](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm)
uien
knoflook
peterselie
kerstomaatjes
peper en zout

Snijd de ui in halve maantjes, plet een paar knoflookteentjes en hak de peterselie. Laat de kerstomaatjes uitlekken en snijd ze in stukjes.

Neem een pan met olijfolie en bak de uisnippers erin tot ze goudbruin karamelliseren. Voeg halfweg (na een vijftal minuutjes) het knoflook toe en tegen het einde, de gehakte peterselie.

Besproei met balsamico-azijn en laat nog even doorbakken. Breng op smaak met peper en zout.

Laat halfgedroogde kerstomaatjes op olie uitlekken en meng onder de bereiding.

Kook de [**pasta**](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm) (hier spaghetti) al dente. Laat uitlekken en meng met een klont boter en een paar eetlepels geraspte Parmezaan.

Roer tenslotte de ui-bereiding door de pasta en werk af met wat geschaafde Parmezaanse kaas.