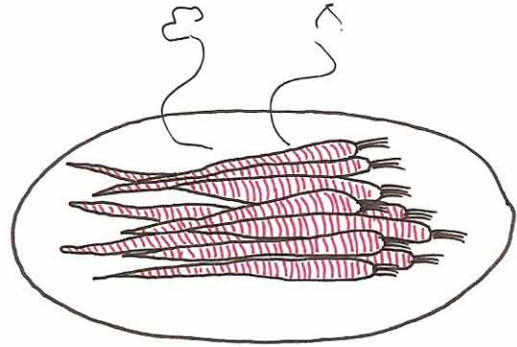


Geglanceerde worteltjes met sinaasappel en karwij (4 personen)

Bereiden: 20 minuten

Nodig:

- 1 mooie bos jonge peentjes
- 1/2 sinaasappel (alleen rasp)
- 1 tl karwijzaadjes / kummel
- 25 g boter
- 1 el suiker
- zout



Doen:

Snij het loof van de wortels maar laat een klein stukje (1-2 cm) eraan zitten. Was ze. Oudere exemplaren schrappen of schillen. Rooster de karwijzaadjes kort in een droge koekenpan. Rasp de schil van de schoongeboende sinaasappel.



Tip!
bewaars altijd met groen
→ blijft langer vers



Laat een klontje boter smelten in een wijde pan waar de wortels in passen. Leg ze erin. Strooi de karwijzaadjes erover. Zet het vuur hoog en schep de wortels een paar keer om. Voeg een klein bodempje water, suiker en sinaasappelrasp toe. Doe de deksel op de pan en zet het vuur zachter. Laat de wortelen beetgaar worden. Het vocht moet verdampen tot alleen een stroperig laagje overblijft dat zorgt voor een glanslaag op de wortels. Zet evt. het deksel iets schuin op de pan om het vocht beter te laten verdampen.

