

Geglaceerde worteltjes met sinaasappel & honing

Dit recept is een bijzondere bereiding van worteljes en kan dus super leuk als bijgerechtje om je gasten mee te verrassen. Serveer ze eens naast een lekkere witvis of een mooi stuk vlees.

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	70 minuten

Dit recept is een bijzondere bereiding van worteljes en kan dus super leuk als bijgerechtje om je gasten mee te verrassen. Serveer ze eens naast een lekkere witvis of een mooi stuk vlees.

Bereidwijze

1. Schil en snijd de wortelen in stukjes.
2. Rasp de schil van de sinaasappel en pers erna het sap eruit.
3. Smelt de boter in een brede koekenpan op middelhoog vuur en voeg de wortel, honing en sinaasappelsap en -rasp toe.
4. Zet het vuur laag en blijf af en toe roeren tot de saus is ingedikt en de wortelen zacht zijn. Dit duurt ongeveer een klein uurtje.
5. Breng op smaak met zout en peper en bestrooi met fijngehakte dragon.

Ingrediënten

- 80 gram ongezouten boter
- 1 kilo wortelen
- 120 ml honing
- 1 sinaasappel
- 1 el dragon
- Zout en peper

accessoires