



Geglazuurde worteltjes

Zoete worteltjes met een glanzend laagje boter en honing. Een feestelijk bijgerecht dat kinderen en volwassenen graag lusten.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	15'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

600 g worteltjes
30 g boter
2 el honing
1 el gehakte bladpeterselie
zout
zwarte peper

Bereidingswijze

1. Schil de worteltjes en snijd ze in gelijke stukken of schijfjes.
2. Kook ze in gezouten water gedurende 8 tot 10 minuten tot ze beetgaar zijn. Giet af en zet apart.
3. Smelt de boter in een brede pan op matig vuur en voeg de honing toe. Roer kort door.
4. Voeg de worteltjes toe en schud de pan zodat ze goed bedekt raken met het glazuur.
5. Laat de worteltjes 4 tot 5 minuten karamelliseren op matig vuur. Schud de pan regelmatig zodat ze rondom glanzen en niet aanbranden.
6. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
7. Bestrooi met de gehakte peterselie en dien onmiddellijk warm op.

Tip

Gebruik jonge, dunne worteltjes voor een mooier resultaat en een fijnere smaak. Laat de worteltjes na het afgieten goed uitdampen zodat het glazuur beter hecht.

Lekker met

Lekker bij gebraden kip, varkensgebraad of een eenvoudig stukje vis.

Dranktip

Een licht gekoelde Viognier of een frisse Pinot Gris past mooi bij de zoetheid van dit gerecht.