



Erwtjes met worteltjes à la flamande

Het klassieke Vlaamse bijgerecht van erwtjes en worteltjes in een lichte botersaus met een vleugje ui. Onmisbaar bij vol-au-vent of gebraden vlees.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

300 g diepvrieserwtjes
300 g wortelen
1 ui
40 g boter
1 el bloem
150 ml groentebouillon of water
1 kl suiker
1 el gehakte platte peterselie
zout

versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Schil de wortelen en snijd ze in kleine blokjes van ongeveer 1 cm.
2. Breng een pan gezouten water aan de kook en kook de wortelblokjes gedurende 8 minuten.
3. Voeg de diepvrieserwtjes toe en kook nog 4 minuten mee. Giet af en zet apart.
4. Snipper de ui fijn.
5. Smelt de boter op middelhoog vuur in een ruime pan en fruit de ui gedurende 3 minuten tot hij glazig is.
6. Strooi de bloem over de ui en roer 1 minuut mee zodat de bloem gaart.
7. Giet er al roerend de bouillon of het water bij en blijf roeren tot een gladde, licht gebonden saus ontstaat.
8. Voeg de afgegoten erwtjes en wortelen toe. Breng op smaak met de suiker, zout en peper.
9. Warm alles zachtjes door gedurende 2 minuten.
10. Meng de gehakte peterselie erdoor en dien onmiddellijk warm op.

Tip

Gebruik bij voorkeur jonge, fijne wortelen voor een zoetere smaak en een mooiere presentatie. Kook de groenten niet te gaar: ze mogen nog een lichte beet hebben.

Lekker met

Vol-au-vent, gebraden kip of een stukje gebraad.

Dranktip

Een lichte, frisse witte wijn zoals een Pinot Blanc past prima bij dit milde bijgerecht.