



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'	20'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

600 g worteltjes
30 g boter
2 eetlepels honing
1 eetlepel gehakte peterselie
zout
zwarte peper

Bereidingswijze

1. Schil de worteltjes en snijd ze in gelijke stukken.
2. Kook ze 10 minuten in gezouten water tot ze beetbaar zijn en giet af.
3. Smelt de boter in een pan en voeg de honing toe.
4. Doe de worteltjes erbij en schud goed door zodat ze bedekt zijn met het glazuur.
5. Laat 5 minuten karamelliseren op een matig vuur, roer regelmatig.
6. Breng op smaak met zout en peper.
7. Bestrooi met peterselie en dien warm op.

Ontdek meer recepten op kookpot.be