



Erwtjes met worteltjes à la flamande

Het klassieke Vlaamse bijgerecht van erwtjes en worteltjes in een romige 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 worteltjes
1 ui
40 g boter
1 eetlepel bloem
150 ml water
1 theelepel suiker
1 eetlepel gehakte peterselie
zout

Bereidingswijze

1. Schil de worteltjes en snijd ze in kleine blokjes.
 2. Kook de worteltjes 8 minuten in gezouten water, voeg de erwtjes toe en kook nog 4 minuten. Giet af.
 3. Snipper de ui fijn.
 4. Smelt de boter in een pan en fruit de ui glazig.
 5. Strooi de bloem erover en roer 1 minuut mee.
 6. Giet er al roerend het water bij tot een gebonden sausje.
 7. Voeg de erwtjes en worteltjes toe met de suiker, zout en peper en warm alles goed door.
 8. Meng de peterselie erdoor en dien warm op.
-