

voor 2 personen

RECEPT



TRUFFEL AARDAPPELS MET GEROOSTERDE WORTELS EN BALSAMICO AZIJN

Je hebt nodig:

- 250 gram truffelaardappels
- 1 sjalot
- 250 gram wortels
- 3 teentjes knoflook
- 10 ml olijfolie
- 10 ml balsamicoazijn
- 10 ml honing
- enkele takjes verse tijm
- enkele takjes rozemarijn
- enkele takjes peterselie



Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Rits de tijm en rozemarijn van de takjes
- Borstel de aardappels schoon en snijd ze door (let op: niet schillen), schil de wortel en snijd ze in grove stukken. Leg alles gemengd met de knoflookteentje, de tijm en rozemarijn op een bakplaat (met bakpapier) en besprenkel met de olijfolie, balsamicoazijn en honing.
- Schud de groenten regelmatig om zodat ze niet verbranden tijdens de baktijd. Bak alles in max. 45 min. gaar.
- Knip de peterselie na het roosteren over het gerecht en breng op smaak met versgemalen peper en zout.

