

Geglaceerde gele wortels met honing en laurier



Ingrediënten (voor 2 personen)

- 400gr gele wortels
- klontje boter
- 50ml groentebouillon of water
- flinke scheut honing
- 1 teentje knoflook, gekneusd en een paar laurier blaadjes
- peper
- zout



Toen de oranje wortel in populariteit steeg (zoeter van smaak), bleef de gele wortel alleen nog hier en daar als voederwortel voor dieren in omloop. Het soort verdient echter beter: de smaak is zachtzoet

Zo maak je het:

Boen de wortelen schoon of schil ze met een dunschiller. Snijd vervolgens in de lengte doormidden. Grote exemplaren snijd je in vieren. Zet een grote hapjes- of koekenpan op het vuur en smelt de boter op medium vuur. Schep de wortelen door de boter en laat 1 minuut bakken. Schenk daarna de bouillon (of water) erbij samen met een flinke scheut honing. Schep ook de laurierblaadjes en gekneusde knoflook erdoor. Laat circa 8 minuten op laag vuur garen totdat de wortelen beetgaar zijn. Als er nog te veel vocht in de pan zit, kun je de wortelen eruit scheppen en op hoog vuur laten inkoken. Verwijder de laurierblaadjes en de gekneusde knoflook. Schep daarna de wortelen er weer door en verwarm. Voeg de honing toe. Breng eventueel extra op smaak met peper en zout. Serveer de geglaceerde wortelen op een grote schaal of als garnituur op het bord.