

voor 2 personen

RECEPT



ZOMER WORTELEN UIT DE WOK

Je hebt nodig:

- * 400 gram zomer wortels
- * Bosje bieslook
- * Olijfolie extra vergine
- * Zout
- * Klein klontje roomboter



Bereidingswijze:

- Snijdt voor het wokken de wortel in blokjes of plakjes. Hiervoor moet je eerst de wortel blancheren.
- Zet een ruime pan met kokend water en een snufje zout op en laat de wortel een minuut of 5 tot 6 koken.
- Laat ze iets afkoelen en dep de wortels droog.
- Verhit de olijfolie in de wok en wok hierin de wortels tot ze beetgaar zijn.
- Was en knip intussen de bieslook.
- Als de wortels beetgaar zijn hussel je een kontje roomboter en de gehakte bieslook erdoor.

