

Wortels uit de oven



Ingrediënten (voor 2 personen)

- 500 gr wortels
- flinke scheut olijfolie
- rode wijnazijn
- paar takjes tijm
- 3 tenen knoflook
- peper
- zout



De wortel, ook peen genoemd, die als groente gekweekt wordt, is botanisch dezelfde soort als wilde peen, *Daucus carota*. Deze kan zeer gemakkelijk worden gekruist met de eetbare wortel, waardoor er zo nu en dan een witte wortel tussen de gekweekte wortelen kan voorkomen

Zo maak je het:

Boen de wortels schoon of schil ze met een dunschiller. Snijd vervolgens in de lengte doormidden. Grote exemplaren snijd je in vieren of in zessen.

Verwarm de oven voor op 200 gr. Hussel de gesneden wortels met de tenen knoflook, flinke scheut olijfolie, rode wijnazijn, de takjes tijm en de zout en peper goed door elkaar. Leg ze in een ovenschaal en dek ze heel goed af met aluminiumfolie. Zet ze 40 minuten in de voorverwarmde oven. De wortels moeten nu zacht en bijna gaar zijn. Verwijder het aluminium folie en zet nog 10 minuten in de oven zodat de wortels bruin worden.