



Gelakte wortelen met hazelnoot



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 bussel wortel (gele en oranje)
peper en zout
olijfolie
honing
verse tijm
1 handvol hazelnoten (grofgehakt)
1 bosje peterselie

Bereidingswijze

- 1.** Schraap de wortelen en snij ze middendoor (of in kwarten als het hele dikke wortelen zijn).
- 2.** Schik ze in een ovenschotel en bedruppel met olijfolie en honing.
- 3.** Breng op smaak met peper, zout en tijm.
- 4.** Zet ± 30 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 5.** Schud af en toe met de schaal en draai de wortelen eens om.
- 6.** Werk af met de hazelnoten en peterselie.