



Gekaramelliseerde wortel met hangop en peterseliedressing

🕒 15 + 45 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 600 g wortels (geschrapt, met loof)
- ★ 8 el olijfolie
- ★ 2 el honing
- ★ 1 citroen (sap)
- ★ 1 handje cashewnoot (grof gehakt)
- ★ 1 bosje peterselie (fijnggehakt)
- ★ 6 el hangop

MATERIAAL: ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snijd het loof van de worteltjes, maar laat een klein groen steeltje zitten.
3. Meng in een kommetje 2 eetlepels olie met de honing en een flinke snuf zout en schenk dit over de worteltjes in een ovenschaal.
4. Bak de wortels in de oven in circa 40 minuten gaar en goudbruin.
5. Schep tussendoor af en toe om.
6. Klop intussen de rest van de olie, het citroensap, de cashewnoten en peterselie tot een dressing.
7. Voeg eventueel een scheutje water toe om het geheel wat vloeibaarder te maken en breng op smaak met zout en peper.
8. Serveer de gekaramelliseerde wortels lauwwarm met de peterseliedressing en een lepel hangop of yoghurt.

Bron: boodschappen.nl

