



KOKEN MET EEN BUDGET

Wortels uit de oven met honing

BIJGERECHT

🕒 5 + 35 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 300 gr bospeentjes (geschild met loof)
- 🛒 1½ el honing
- 🛒 1½ el extra vergine olijfolie
- 🛒 1 tl gedroogde tijm
- 🛒 1 tl gerookt paprika poeder
- 🛒 ¼ tl cayenne peper
- 🛒 snuf zeezout
- 🛒 snuf peper
- 🛒 20 g pecannoten

MATERIAAL: bakplaat + bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg hier de wortels op.
3. Verdeel de honing, olijfolie, gedroogde tijm, paprika poeder, cayenne, zout en peper over de wortels.
4. Meng alles goed zodat alle wortels er mee bedekt zijn.
5. Vervolgens zet je de wortels in de oven voor ongeveer 35 minuten.
6. Hak ondertussen de pecannoten grof.
7. Als de wortels uit de oven zijn serveer je ze met de pecannoten en eventueel extra honing en tijm.



Bron: leukerecepten.nl