



V Geroosterde winterpeen met hazelnoten

2 personen – bijgerecht

 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  500 g winterpeen
-  ½ teentje knoflook
-  1½ el olie
-  25 g honing
-  1½ takjes verse tijm
-  25 g hazelnoten

MATERIAAL: airfryer, ovenschaal voor de airfryer

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de airfryer voor op 200°C.
2. Snijd de penen in de lengte doormidden.
3. Pers de knoflook uit en meng met de olie, honing en tijm.
4. Hussel de winterpenen om met het oliemengsel in een ruime kom en verdeel ze over de bodem van het ovenschaal.
5. Schuif het mandje in de airfryer en rooster de winterpeen 10 minuten.
6. Plet intussen de hazelnoten onder een pan tot grove stukjes.
7. Schep de winterpeen na 10 minuten om en bestrooi ze met de noten.
8. Rooster ze nog 10 minuten tot ze lichtbruin en gaar zijn.

TIP: Serveer met gebakken kipfilet en gebakken aardappelen.

BRON: boodschappen.nl

