

Benodigheden

voor 2 personen

- 10 kleine wortels
- 150 ml kip- of groentebouillon
- 25 g gezouten boter
- 1/2 tl suiker
- 1 stuks steranijs

WORTEL

Geglaceerde wortels met steranijs
als bijgerecht

Aan de slag

Stap 1: Maak de wortels schoon en verwijder het meeste loof, maar laat een stuk van ca. 3 cm zitten. Leg de wortels in een grote koekenpan met een deksel. Giet er zoveel bouillon bij dat de wortels net onderstaan. Verdeel de boter er in stukjes over en bestrooi met de suiker. Leg de steranijs tussen de wortels en breng het geheel aan de kook.

Stap 2: Leg een deksel op de pan en kook ca. 20 minuten tot de wortels zacht maar nog stevig zijn. Haal na ca. 15 minuten, wanneer de wortels bijna gaar zijn, het deksel van de pan zodat het vocht wat verdampt en de wortels mooi geglaceerd worden.

Tijd

30 minuten

