

Ingrediënten voor 2 personen

Plm. 400 gram worteltjes
(geschraapt en in plakjes
gesneden van plm. 1/2 cm dik)
30 + 10 gram roomboter snufje
zout 1 afgestreken eetlepel suiker
of basterdsuiker + 2 theelepels
suiker 1 dl mineraalwater of
kraanwater fijngehakte peterselie
snufje zout

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Frans
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja

Franse worteltjes uit de Vichy Carottes Vichy

Het recept voor deze heerlijke zoete worteltjes vond ik in het kookboek "Elizabeth Davids beste recepten". Volgens de beschrijving in het boek één van de bekendste groentegerechten uit de Franse keuken. De worteltjes worden gekookt in mineraalwater (bijv. Vichyater) vandaar de naam van dit bijgerecht. Je kunt natuurlijk elke soort mineraalwater gebruiken of gewoon kraanwater. De worteltjes zijn erg lekker. Ook kinderen zullen hier ongetwijfeld van smullen.

Hulpmiddelen

Pan met dikke bodem

Bereidingswijze

Smelt 30 gram roomboter in een pan met dikke bodem. Voeg de wortelplakjes + 1 eetlepel suiker hieraan toe. Roer alles goed door. Voeg nu het (mineraal)-water eraan toe en breng aan de kook. Laat de worteltjes plm. 20 - 25 minuten zachtjes koken tot de worteltjes gaar zijn en het water is verdampt. Regelmatig roeren en kijken of er eventueel nog wat water toegevoegd moet worden. Als de worteltjes gaar zijn en het water is verdampt voeg er dan nog een klont roomboter en wat suiker aan toe. Schud de worteltjes door elkaar zodat ze niet gaan plakken. Strooi de gehakte peterselie over de worteltjes. Maak op smaak met een snufje zout.

Serveertips

Lekker met mijnScholfilet-a-la-milanese en gekookte aardappelen of aardappelpuree.

