

Ingrediënten voor 4 personen

\* 4 eetlepels olie \* 4 eetlepels  
ahorn siroop/ maple syrup \* 1  
eetlepel rijstazijn \* 4 theelepels  
sojasaus \* 2 teentjes knoflook \* 1  
bos wortels

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Gang:** Bijgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## gemarineerde wortels uit de oven

Ik heb dit recept ooit eens van mijn zusje gekregen, zij heeft het denk ik ergens op internet gevonden

### Hulpmiddelen

Bakplaat kwastje

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 graden Maak de wortels schoon en snijd ze in de lengte door de helft Maak een mengsel van de olie, ahornsiroop, rijstazijn, sojasaus en knoflook Roer dit goed door elkaar Smeer met een kwastje elk wortelstukje in met het mengsel en leg ze naast elkaar op een ingevette bakplaat Giet de rest van het mengsel over de wortels heen en schud de bakplaat heen en weer zodat het mengsel mooi verdeeld is Bak de wortels 30 minuten in de voorverwarmde oven, draai na 15 minuten de wortels even om en schud de bakplaat nogmaals heen en weer