

Geglanceerde wortletjes



Gerechten: Bijgerecht

Categorieën: Groente

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Wortelen divers gekleurd

bouillon

zout, peper

boter

suiker

Bereiding

Wortelen (divers gekleurd) gelijkmatig snijden en in een gietijzeren pan opzetten met een bodempje bouillon + klont boter en een schep suiker. Op het vuur onder deksel 5 minuten zachtjes laten sudderen. Deksel wegnemen en onder regelmatig roeren verder gaar laten worden, het vocht verdampen en het overblijvende suikerhoudende smoorvocht een dun glaceerlaagje laten vormen rond de worteltjes.