

Geglanceerde worteltjes

Ingrediënten

- 500 gram wortel
- klontje boter
- schep suiker
- scheut sinaasappelsap

Werkwijze

1. Maak de peen schoon, snijd ze in gelijke stukjes en kook ze in ruim water beetgaar.
2. Smelt een klontje boter in een pan met een dikke bodem, roer er een schepje suiker doorheen en een scheut sinaasappelsap.
3. Leg de wortel erin en laat het vocht verdampen zodat de saus mooi rond de peen blijft plakken.