

Worteltjes in een mosterd-roomsausje

2 personen

- 1 bos worteltjes
- 1/2 groentebouillontablet of bouillonpoeder
- 100 ml slagroom
- 1 eetlepel **Sinaasappelmosterd**
- 1 klein sjalotje
- 1 teentje knoflook
- Flinkte eetlepel (room)boter
- Vers gemalen peper, zout
- Vers gehakte peterselie (niet noodzakelijk)

Bereidingswijze

Maak de worteltjes schoon. Snij ze in schuine plakjes. Pel en snipper het sjalotje en de knoflook. Kook de worteltjes beetgaar in de groentebouillon. Laat de worteltjes uitlekken in een vergiet.

Verhit de boter in de pan. Bak hierin de fijn gesneden sjalot en knoflook glazig. Doe de room erbij. Breng aan de kook. Laat wat inkoken tot de room dikker wordt.

Roer nu de mosterd er door. Maak de saus op smaak met peper en eventueel wat zout.

Doe de worteltjes in een schaal, giet er de roomsaus overheen en garneer eventueel met verse peterselie.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

