Bijgerechten / Frankrijk

Carottes Vichy (geglazuurde wortelen)

Wortelen gestoofd in Vichy-water, boter en een vleugje suiker tot ze zacht en gelakt zijn - een bescheiden kant die straalt van zoetheid en glans.

Tijd 25 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g Wortelen, geschild en in rondjes van 5 mm gesneden
- ☐ 30 g Ongezouten boter
- ☐ 10 g basterdsuiker
- ☐ 4 g Fijn zout
- ☐ 200 ml water (bij voorkeur bruisend mineraal)
- ☐ 10 g Platte peterselie, fijngehakt

Zo maak je het.

01 Schik de wortelrondjes in een enkele laag in een brede koekenpan. Voeg boter, suiker, zout en net genoeg water toe om de wortels nauwelijks te bedekken – niet meer. Breng het geheel op middelhoog vuur, onafgedekt, krachtig aan de kook. Kook, terwijl u de pan af en toe ronddraait, tot de vloeistof bijna volledig is verdampt en er een stroperig glazuur overblijft.

02 Strooi van het vuur de gehakte peterselie over de geglazuurde wortels. Meng voorzichtig zodat het bedekt is, proef en pas het zout aan. Serveer onmiddellijk - het glazuur wordt strakker als het afkoelt.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / carottes-vichy