

Bereiding Regenboogwortels

1. Snij de regenboogwortels over de lengte in repen.
2. Rasp de schil van de sinaasappel en pers de sinaasappel uit.
3. Pel de sjalot en de knoflook, snipper de sjalot en hak de knoflook fijn.
4. Hak de blaadjes van de bladpeterselie fijn.
5. Doe de regenboogwortels met de sinaasappelsap, knoflook, sjalot, honing, zout en peper naar smaak en 100 ml water in een pan en breng aan de kook.
6. Laat 10 minuten zachtjes koken met de deksel op de pan.
7. Voeg $\frac{1}{4}$ deel van de sinaasappelrasp toe, breng aan de kook en laat inkoken tot er een stroperig laagje over de wortels heen zit.
8. Voeg de boter toe en meng met de regenboogwortels.
9. Bestrooi voor serveren met de bladpeterselie en sinaasappelrasp naar smaak.

Eet smakelijk!