



Geroosterde wortels uit de oven

Ingrediënten

- * 250 gram rode mini wortels
- * 250 gram gele mini wortels
- * 250 gram paarse mini wortels
- * grof zeezout
- * koolzaadolie 750657
- * 3 takjes tijm, blaadjes afgeritst

Bereidingswijze

- * boen de wortels schoon, schillen hoeft niet
 - * laat wat groen aan de bovenkant van de wortels zitten
 - * leg de mini wortels in een ruime ovenschaal
 - * besprenkel met de koolzaadolie
 - * bestrooi met wat grof zeezout en de tijm
-

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014

* plaats de ovenschaal ongeveer 30 minuten in een voorverwarmde oven (175 gradenCelsius)

*TIP: Strooi wat currypoeder over de wortels

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014