

Geroosterde wortelen uit de oven

Ingrediënten voor 4 pers.

- 8-12 wortelen (afhankelijk van de grootte)
- 1 el Karwijzaad
- Peper en zout
- Olijfolie



Hoe maak je het?

Schraap de schil van de wortelen en snij het loof eraf. Leg na het wassen de wortels in een ovenschaal en besprenkel met olijfolie. Door wat met de ovenschaal te schudden, verspreid de olie zich door de schaal. Strooi nu peper, zout en 1 el karwijzaad over het geheel.

Zet de ovenschaal ongeveer 35 minuten in de oven op 200 graden. Vergeet niet af en toe de wortelen om te scheppen zodat deze gelijkmatig geroosterd worden.

TIPS!

- Wanneer je karwijzaad niet zo lekker vind, kun je inplaats hiervan ook andere kruiden gebruiken zoals tijm of oregano.
- Zin een zoete touch aan dit bijgerecht? Besprenkel de wortelen dan met een beetje honing voordat ze de oven in gaan.