

Worteltjes met honing en bieslook

Nodig:

- 500 gram worteltjes
- zout
- 15 gram boter
- 1 theelepel honing
- 2 eetlepels gesnipperde bieslook
- tabasco
- 6 eetlepels yoghurt op kamer temperatuur

Bereiden:

- Maak de worteltjes schoon en snijd ze in stukjes.
- Kook de worteltjes beetgaar in ruimkokend water met wat zout en giet het kookvocht af.
- Roer de boter en de honing door de worteltjes en verwarm het geheel ca. 1 minuut op een hoog vuur. Schud de pan tijdens het verwarmen heen en weer.
- Doe de worteltjes in een schaal en roer de bieslook, een paar druppels tabasco en de yoghurt erdoor.