



# Libanese gegrilde wortels



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

- 1 bosje jonge wortels (met loof)
- 3 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels honing
- 1 theelepel harissa
- 1 potje Griekse yoghurt
- 2 eetlepels tahin
- 1/2 citroen (sap)
- peper en zout
- 1 handvol pistachenoten (grofgesneden)
- 1 limoen (geraspte schil)

## Bereidingswijze

- 1.** Verwijder het loof tot 2 cm boven elke wortel. Was de wortels en dep ze droog, maar schil ze niet. Doe de wortels in een kom en meng met olijfolie, honing en harissa. Gril ze vervolgens mooi goudbruin op de barbecue.
- 2.** Meng de Griekse yoghurt met de tahin, citroensap, peper en zout.
- 3.** Leg de wortels op een schaal en bedruppel met het yoghurtmengsel.
- 4.** Werk af met de pistachenoten en de geraspte limoenschil.