



Geroosterde wortels met honing, tijm en amandelschilfers



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram wortel
1 deciliter olijfolie
4 eetlepels honing
6 takjes verse tijm
zwarte peper van de molen
zout
1/2 theelepel kaneelpoeder
1 kopje amandelschilfers
1 sinaasappel (geraspte schil)

Bereidingswijze

- 1.** Schil de wortels en laat ze heel. Leg ze in een braadslee en voeg de olijfolie, honing, tijm, peper, zout en kaneelpoeder toe.
- 2.** Meng alles goed en zet 30 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 3.** Bestrooi met de amandelen en laat nog 5 minuten verder garen.
- 4.** Haal uit de oven en werk af met de versgeraspte sinaasappelschil.