



Worteltjes - gekruid

Voor 1 persoon

Bereidingstijd: 30 minuten



Ingrediënten

- 200 gram (bos)peen
- ½ tl gemalen komijnzaad (djintan)
- ¼ tl gemberpoeder (djahé)
- ½ tl korianderblad
- ¼ tl zwarte peper
- snufje zout
- boter

Bereiding

Maak de wortel(tjes) schoon en snij in kleine gelijkmatige stukjes. Kook deze beetgaar. Giet af en laat even uitstomen.

Meng ondertussen in een bakje al de kruiden.

Verhit een beetje boter in een koekenpan. Verdeel de gekookte worteltjes door de pan en roer ze door de boter. Strooi de kruidenmix over de worteltjes en schep nogmaals lekker om. Laat kort sudderen.

En Klaar is Kees

Variant

Roerbak de worteltjes in een eetlepel olie, en voeg tegen het einde de kruidenmix toe.
