Rozenhof

Recepten

-ITALIAANSE-
WORTELS

Pers: 2 / 3

Tijd: 60 minuten

Ingredienten

500g wortels
25g roomboter
2 rode uien
2 tenen knoflook
10 takjes verse peterselie
200ml droge witte wijn

bereiding

1. Schil de wortels en snij deze in kleine schijfjes. Snij de rode uien in fijne ringen en de knoflook in grove stukken.
2. Smelt de boter in een koekenpan. Glaceer de schijfjes wortel en doe daarna de rode uien en de grove stukken knoflook in de pan.
3. Als de rode ui en de knoflook een mooie licht geel / bruine kleur hebben, doe je ook de peterselie erbij.
4. Tot slot schenk je de witte wijn in de koekenpan en laat je de wortels op laag vuur zachtjes gaar koken. Hou ze een beetje ferm, ze moeten "Al dente" zijn.

Over Italiaanse wortels

Italiaanse wortels zijn heerlijk om in de winter te eten. De kooktechniek die wordt gebruikt voor dit recept heet glaceren wat eigenlijk niets anders is dan een gerecht op een dusdanig wijze bereiden zodat het begint te glanzen. Voor de Italiaanse wortels doen wij dit door de wortels allereerst te schillen en daarna aan te bakken in roomboter en vervolgens te garen in de witte wijn. De Italiaanse wortels zien er daardoor niet alleen schitterend uit, maar hebben bovendien een bijzondere, maar heerlijke smaak.

Hier geldt ook weer: "een plus een is drie!" Worteltjes in witte wijn met ui, eerst gestoofd in boter en met de peterselie is heel wat anders dan zomaar gekookte worteltjes. Als je mooie, jonge bospeentjes gebruikt krijg je een ongelooflijk zoet, enorm smaakvol gerecht.

Binnen een mum van tijd heb je deze zalige Italiaanse wortels bereid!
Buon appetito!