



# Gelakte wortelen met hazelnoot



## **Bereidingstijd**

30 min tot 1u



## **Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

1 busse wortel (gele en oranje)  
peper en zout  
olijfolie  
honing  
verse tijm  
1 handvol hazelnoten (grofgehakt)  
1 bosje peterselie

## Bereidingswijze

- 1.** Schraap de wortelen en snij ze middendoor (of in kwarten als het hele dikke wortelen zijn).
- 2.** Schik ze in een ovenschotel en bedruppel met olijfolie en honing.
- 3.** Breng op smaak met peper, zout en tijm.
- 4.** Zet ± 30 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 5.** Schud af en toe met de schaal en draai de wortelen eens om.
- 6.** Werk af met de hazelnoten en peterselie.