

WORTELSTOEMP MET TIJM EN HONING

Benodigdheden : voor **4** personen

4	rolletjes	Chipolataworstjes (of 4 dikke worsten)
500	gr	Wortelen
500	gr	Aardappelen type bintje (kruimig)
1	st	Sjalot
4	takjes	Tijm (verse) of 0,5 kl gedroogde
0,5	kl	Muskaatnoot
		Boter
		Peper ze zout
2	el	Honing

Bereidingstijd: 30 minuten

Werkwijze :

Schil 500 gram kruimige aardappelen en snijd in gelijke stukken.

Kook gaar in gezouten water (+- 20 minuten)

Schil ondertussen 500 gram wortelen (of 1 bussel) en snij in schijfjes.

Pel en snipper 1 sjalot en stoof glazig in wat boter.

Voeg er dan de wortelschijfjes bij.

Doe er een beetje water bij en stoof verder gaar onder deksel.

Giet de aardappelen af en pureer ze.

Breng op smaak met peper, zout en muskaatnoot.

Bak 4 rolletjes chipolataworstjes of 4 dikke worsten in wat boter.

Doe het deksel van de worteltjes en laat het water verdampen zodat ze zodanig droog zijn.

Voeg daar twee eetlepels honing aan toe en laat kort karameliseren.

Blijf er bij en roer regelmatig om.

Roer de worteltjes eventueel door de puree of hou alles apart.

Serveer alles warm.

Eenvoudig, lekker en (klein)kindvriendelijk.

=====