

Worteltjes



Bijgerecht

Groente

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: Bereiding 40 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 500 gram worteltjes (gebruik balletjes, bospeen of dikke waspeen in plakjes)
- 2 eetlepels goede olijfolie
- 2 teentjes fijngehakte knoflook
- 1 eetlepel fijngehakte peterselie
- een beetje zeezout en peper
- 2 eetlepels kappertjes

Bereidingswijze

1. Doe de olijfolie in een pan met een stevige bodem en fruit de knoflook daarin licht aan, voeg de geschilde en gewassen worteltjes en de peterselie toe en schep alles goed om zodat de worteltjes een 'filmpje' olie meekrijgen.

2. Voeg dan 4 eetlepels water toe en laat nu op een zacht vuurtje alles verdampen. Als al het vocht bijna verdampt is nog eens een paar lepels water toevoegen. Als weer alles verdampt is moeten de worteltjes ongeveer gaar zijn. Reken in totaal 30 minuten stooftijd, de worteltjes moeten nog stevig aanvoelen.
3. Als al het vocht de tweede keer verdampt is voeg je de kappertjes toe en wat peper en zout. Schep alles nog een keer voorzichtig om en dien dan snel op.

Tenslotte

Bospeentjes zijn lange slanke wortelen, die worden verkocht in bossen met het loof er nog aan. Bospeen smaakt licht zoet. Waspeen is niets anders dan de bekende bospeen die is ontdaan van loof en gewassen. De winterpeen is een grote, vlezige wortel met een feloranje kleur. De kern is iets lichter van tint. Winterwortels kun je een paar weken bewaren en zijn daarom altijd handig om in huis te hebben. Wil je een zoete variant maak dan **Worteltjes met gember en bosui**, verhit dan 30 gram boter in een pan met een dikke bodem, voeg 1 dl sinaasappelsap, 1 tl vers gerapte gemberwortel en 1 scheutje gembersiroop toe. Doe een flinke bos schoongemaakte (met een klein beetje groen nog aan het uiteinde) en gewassen bospeen in de pan en laat met het deksel op de pan in circa 8 minuten beetgaar koken. Neem het deksel van de pan en laat het vocht op hoog vuur snel inkoken. Breng op smaak met wat zout en schud op met 2 fijngesneden bosui. Je kunt ze ook eerst 4 minuten koken in ruim kokend water en daarna te werk gaan als boven, maar dan ipv de sinaasappelsap 1 tl vloeibare honing gebruiken en ipv de bosui 1 el geroosterde sesamzaad er over strooien. Heb je dikke worteltje of dunne winterpeen dan kun **Worteltjes met honing** maken: Snijd de worteltjes in dunne plakjes. Verhit 1 scheutje olijfolie, bak de worteltjes aan en laat een scheut witte wijn erin opbruisen. Voeg 1 el honing toe en 3 takjes verse tijm en laat onder af en toe roeren een minuut of 15 zachtjes stoven tot de worteltjes zo hard of zacht zijn als je wilt. Breng op smaak met zout en peper. Voor een **Wortelsoufflé** de oven voorverwarmen op 180°C. 750 gram wortelen schrappen en in plakjes gaarkoken in een bodempje water met wat zout en 1 el suiker gaar (circa 10 minuten). Splits 4 eieren in eiwitten en eigelen in twee verschillende kommen. Voeg aan de kom met eigeel 150 gr kwark, flink wat versgemalen peper en zout toe. Snijd 1 handje koriander fijn en rasp snufje nootmuskaat erbij. Meng alles goed door elkaar. Rooster 1 handje sesamzaadjes kort in een droge koekenpan. Besmeer 4 soufflévormpjes (10 cm) dik met boter en bestrooi met de sesamzaadjes. Giet de wortels af en pureer ze met een staafmixer. Voeg toe aan het eigeelmengsel. Klop de eiwitten stijf en schep ze voorzichtig door het wortelmengsel. Doe alles snel over in de soufflévormpjes en bak 20 minuten in de oven. Tot slot een Portugees recept, dat als bijgerecht of hapje kan dienen. De officiële naam is "**Conserva de Cenouras**" oftewel gemarineerde wortel. Ga als volgt te werk: Schrap 500 gram winterwortel en kook deze in ongeveer 12 min. beetgaar in water met zout. Laat de wortel iets afkoelen. Snijd de wortel in plakjes en doe deze in een kom. Voeg plakjes knoflook van 2 teentjes, mespunt paprikapoeder, zout naar smaak en 2 tl oregano toe. Meng 1 dl ciderazijn of witte wijnazijn erdoor en dek de kom af met plasticfolie. Laat minimaal 24 uur marineren in de koelkast. Dit wortelgerecht is heerlijk om in voorraad te hebben.