



## Roerbak worteltjes

### **Ingrediënten:**

**3 personen**

500 gr wortelen

1 el sinaasappelsap

1 tl balsamico azijn (zonder suiker)

2 lente uitjes

2 tl vers geraspte gember

Snuf chilivlokken

Olijfolie of kokosolie

Knoflook teentje

Snufje zout

### **Bereiding**

Maak de wortels schoon en snijd ze in repen van ongeveer 6 cm lang. Het komt niet heel precies, als de stukken maar ongeveer even groot zijn zodat ze gelijk gaar zijn. Doe het sinaasappelsap met de azijn in een kommetje. En zet vast klaar. Rasp de gember. En snipper de lente uitjes.

Verwarm een grillpan, doe er wat olie in en bak de wortelrepen in ongeveer 10 minuten (hangt af van de dikte van de repen). Ze moeten wat zachter worden en gedeeltelijk bruin aan de buitenkant.

Zet het vuur laag en voeg de lente uitjes, gember en knoflook toe. Bak ze een minuutje mee. Zet het vuur uit en meng het sinaasappelsap-azijn mengsel erdoor en voeg pepervlokken en zout toe. Blijf rondroeren tot de vloeistof is opgenomen. Schud de wortels op een schaal of in een kom en serveer warm.

