

Wortelen in Calvados

Bijgerecht voor 2 personen, 15min

Van de Streekmolen:

- 4 middel grote wortelen

En verder:

- Zeezout
- 75 gram dik gesneden spek
- ½ dl groenten bouillon
- 1 eetlepel boter

Schrap de wortels schoon en leg ze in een pan met water en zeezout. Breng het water aan de kook en laat het dan gedurende 5 minuten zachtjes doorkoken zodat de wortels aan de buitenkant zacht zijn, maar aan de binnenkant nog knapperig. Giet het water af en snijd de wortels in schijfjes van 1½ cm. Snijd het spek in blokjes en bak het in een droge koekenpan aan alle kanten bruin. Schep de spekjes uit de pan en laat het bakvet achter in de pan. Voeg de wortelen toe aan het spekvet. Voeg de Calvados toe en draai het vuur gedurende 2 minuten hoog om het vocht stroperig te maken. Voeg de bouillon toe, breng het aan de kook en laat het zachtjes 5 minuten doorkoken tot het vocht grotendeels is ingekookt. Controleer dat de wortels zacht zijn. Is dat niet het geval voeg dan wat meer bouillon toe. Laat het vocht opnieuw inkoken. Als de wortels gaar zijn, voeg dan de spekjes weer toe. Roer de boter er doorheen zodat deze voor het serveren gesmolten is. Eet smakelijk.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>