

Zo kook je wortels / How to cook Carrots



Boodschappenlijstje

500 gram wortels

zeezout naar smaak

1 theelepel fijne suiker

1 eetlepel ongezouten boter

1 eetlepel peterselie, fijngesneden

Zo kook je wortels

Schil en was de wortels, snij de boven- en onderkant er af.

Zet ze 2/3 onder water en voeg zout en suiker toe.

Breng het water aan de kook en kook de wortels in +/- 20 minuten gaar.

Giet de wortels af en schud ze om met de boter.

Strooi er fijngesneden peterselie over

Zo kook je wortels / How to cook Carrots



Shopping list

500g organic carrots

sea salt to taste

1 teaspoon caster sugar

1 tablespoon unsalted butter

1 tablespoon parsley, finely cut

How to cook carrots

Peel and wash the carrots, cut off the top and bottom.

Cover them halfway with water and add salt and sugar.

Bring the water to a boil and cook the carrots for 20 minutes.

Drain the carrots and toss them with the butter.

Sprinkle finely cut parsley over the carrots