

Maak van iedere dag een feestdag!

Met de feestdagen in zicht worden we vaak gevraagd naar lekkere honingrecepten. Hier is een van onze favorieten met gebruik van onze eigen honing:

Honing geroosterde wortelen

Een eenvoudig recept dat ieder feestmaal zal verrijken.



1. 2 bosjes winterpeen
2. 2 eetlepels olijfolie
3. 2 eetlepels lamsoor- of heidehoning
4. Zout en peper naar smaak
5. 2 theelepels citroensap (optioneel)

Verwarm de oven voor op 375F. Spray een bakplaat met een non-stick spray. Was en snijd wortelen in de lengte tot de helft. Doe de wortelen met alle ingrediënten in een kom zodat de marinade alle worteldelen dompelt. Schik ze op de bakplaat in een vlakke laag met een weinig ruimte voor gelijkmatig baksel. Bak ongeveer 35-40 minuten of tot de wortelen lichtjes gekaramelliseerd en zacht zijn.