

Gesmoorde wortel

Via De Klassieke Italiaanse Keuken

- Voor 6 personen

Benodigheden: Een braadpan waar de schijfjes wortel in één laag in passen. Als u geen pan hebt die groot genoeg is, neem dan 2 kleinere.

Ingrediënten:

- 750 g wortels
- 50 g boter en/of olijfolie
- zout
- ½ theelepel suiker
- 3 eetlepels vers geraspte Parmezaanse kaas

Bereiden:

- 1) Schil de wortels, was ze in koud water en snijd ze in schijfjes van ongeveer 1½ cm. De dunne uiteinden mogen iets dikker worden gesneden.
- 2) Doe de wortels en de boter in de braadpan(nen), plus een laagje water van ½ cm. Zet de pan(nen) zonder deksel op een matig vuur.
- 3) Laat koken tot het water is verdampt en voeg zout en de suiker toe.
- 4) Laat verder koken, terwijl u telkens 2-3 eetlepels water toevoegt. De bedoeling is dat we eindigen met mooi gebruinte, gerimpelde schijfjes wortel, geconcentreerd qua smaak en textuur.
- 5) U moet erop blijven letten, ook als u andere dingen doet in de keuken. Voeg geen water meer toe als ze gerimpeld en bruin beginnen te worden, want er mag geen water meer in de pan zitten als ze klaar zijn.
- 6) Als de schijfjes wortel gaar zijn - ze moeten heel zacht zijn - voegt u de geraspte Parmezaanse kaas toe. Hussel de worteltjes een paar keer om, doe ze over op een warme schaal en serveer ze direct.