

Peterseliewortel

De Peterseliewortel lijkt veel op de pastinaak. Ze hebben een identieke textuur, maar de smaak is verschillend. De peterseliewortel heeft een lekkere zeer aparte kruidige smaak die doet denken aan peterselie en knolselderij. Nog een verschil met de pastinaak is dat het kroontje bol op de wortel staat. Bij de pastinaak is het een soort kuiltje. De peterseliewortel kun je op allerlei manieren verwerken. Je kunt ze roerbakken, grillen, koken en er een stampotje of salade van maken. Ook in een soepje zijn ze heerlijk.



Geroosterde peterseliewortel en pompoen

4 personen – vegetarisch bijgerecht Bereidingstijd – 50 minuten

± 400 g peterselie wortel, dikke exemplaren in de lengte gehalveerd en in plakjes van 1 cm snijden.
400 g pompoen, geschild, draden en pitten verwijderd in plakken van 1 cm dik snijden en verder ongeveer dezelfde grootte als de pastinaak.

4 takjes verse tijm, blaadjes geritst.
zeezout en zwarte peper uit de molen

Verwarm de oven voor op 220 °C . Beleg de bakplaat met bakpapier. Leg de wortelpeterselie en pompoen op de bakplaat. Besmeer met olijfolie en bestrooi met wat zout, peper en de tijmblaadjes. Rooster de groenten in het midden van de oven in ca. 30 minuten bruin.

Eet smakelijk!



Bovenstaande recept wordt u aangeboden door:

De Groene Schuur
Lijkweg 9B
6923CA Groessen
Tel. 0316-330718

www.degroeneschuur.nl
www.kokenindekas.nl
e-mail: info@degroeneschuur.nl