Gesmoorde worteltjes met kruidenboter

www.kookjemee.nl

Gesmoorde worteltjes met kruidenboter

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: 15 min plus 2 uur slowcooker

Ingredienten:
bos worteltjes van ongeveer 500gr.

2,5 dl hete kippenbouillon

1 thee lepel dikke honing

1 eetl verse dragon gehakt

2 eetl verse bieslook gehakt

zout en peper

kruiden boter,50 gr boter

zout en peper

Bereidingsqwijze:
Doe de worteltjes in de slowcooker en voeg de bouillon, honing, dragon en bieslook toe.
Maak op smaak met zout en peper.
Laat nu met de deksel op de pan 2 uur stoven.
Roer de boter met de kruiden zout en peper tot een mooie massa en laat dan in de koelkast opstijven.
Als de worteltjes klaar zijn schep ze in een schaal en garneer met een klontje kruiden boter.


is .