

Glanzende babyworteltjes / Glazed baby carrots



Boodschappenlijstje

250 gram baby worteltjes

80 ml water

2 eetlepels sojasaus, light

2 eetlepels bruine suiker

2 eetlepels boter, gesmolten

1 theelepel five spice poeder

1 theelepel citroensap

wat takjes peterselie, fijn geknipt

Zo maak je glanzende worteltjes

Roer het water met de sojasaus, citroen en suiker tot alles goed gemengd is en zet het opzij.

Smelt de boter in een pan op middelhoog vuur en voeg de wortels er aan toe.

Roer het five spice poeder door de wortels.

Voeg het water/sojasaus/suikermengsel toe en breng het aan de kook.

Zet het vuur laag, zet het deksel op de pan en laat de wortels sudderen tot ze zacht zijn.

Het duurt ongeveer 20 minuten tot je er gemakkelijk met een vork in kunt prikken.

Neem dan het deksel van de pan, draai het vuur hoog en breng het mengsel aan de kook.

Schudt de wortels af en toe om tot de vloeistof is verdampt in ongeveer 5 tot 7 minuten.

Serveer de gekarameliseerde worteltjes heet, bestrooid met peterselie.

Glanzende babyworteltjes / Glazed baby carrots



Shopping list

250g baby carrots

80 ml water

2 tablespoons light soy sauce

2 tablespoons brown sugar

2 tablespoons butter

1 teaspoon five spice powder

1 teaspoon lemon juice

sprigs of parsley, cut finely

How to make glazed carrots

Stir the water, soy sauce, lemon and sugar until combined then set it aside.

Melt the butter in a frying pan over medium heat and add the carrots.

Stir the five spice powder with the carrots.

Add the water, soy sauce and sugar mixture and bring it to a boil.

Lower the heat, cover the pan and let the carrots gently simmer until they are tender.

It takes about 10 minutes until you can pierce them easily with a fork.

Then remove the lid, turn up the heat to high and bring the mixture to the boil.

Toss the carrots occasionally until the liquid has evaporated, in 5 to 7 minutes.

Serve the glazed carrots hot, sprinkled with parsley.