**Geroosterde wortelen met honing & balsamico**

Nodig:

500 gram (=10) wortel medium dikte

2 eetlepels honing

2 eetlepels balsamico azijn

1 eetlepel olijnolie

Paar takjes verse tijm (geen gedroogde gebruiken)

Een beetje verse peterselie, fijngesneden

Peper en zout naar smaak

Bereiding;

Verwarm de oven voor op 190 graden. Meng in een kleine kom 2 de honing, balsamico azijn, olijfolie en een snufje zout en peper. Snijd de puntjes van de wortels en snijd ze in de lengte doormidden, zodat je 2 gelijkmatige en dunnere wortels krijgt. Als je wortelen groot zijn, snijd ze dan in vieren. Als je wortels erg dun/klein zijn, kun je ze heel laten. Het is belangrijk dat alle wortels dezelfde grootte/dikte hebben. Combineer op een passende bakplaat je wortels, een paar takjes tijm en 3/4 van je glazuur, zorg ervoor dat je de wortels zo gelijkmatig mogelijk bedekt. Rooster 15-20 minuten of tot de wortels beginnen te karamelliseren. Als je op enig moment ziet dat de azijn begint te verkolen op de bakplaat, meng dan de wortels en zet het vuur lager. Haal de bakplaat uit de oven, draai de wortels om en giet de rest van je glazuur erover. Zet terug in de oven tot het volledig gekarameliseerd en plakkerig is. Dit kan nog eens 20-25 minuten duren, afhankelijk van de grootte van je wortels. Let goed op en zet je oven niet warmer anders riskeer je verbranding van het glazuur.

Voor het serveren verwijder je de tijmstengels en bestrooi je de wortels met verse peterselie. Je kunt de wortels nog verder op smaak brengen door een klein beetje extra zout erover te strooien en als je van balsamicoazijn houdt, smeer er dan met een kwastje nog iets extra’s van overheen. Hetzelfde geldt voor de honing.