

# GEROOSTERDE GRANEN MET WORTELEN EN DILLE

## INGREDIËNTEN VOOR 1 PERSOON

1 zakje ebly

2 eetlepels olijfolie

4 verse wortels, ontdaan van het loof

en in de lengte doorgesneden

4 takjes verse tijm

3 tenen look, in de helft gesneden

dille

## BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven op 220°C. Kook de ebly gaar.

Doe de wortelen samen met 1 eetlepel olie, de tijm en de look in een braadslede.

Zet alles rond en bak de wortelen gaar in de oven (10-15 minuten)

Haal de takken tussen de wortels uit (de tijmblaadjes mogen nog aan de wortelen kleven)

Doe de wortels en eby in een kom en werk af met fijngesneden dille en  
1 eetlepel olijfolie (gebruik de beste die je hebt om af te werken)

Tip: je kan ook gedroogde tijm gebruiken

Tip: let op dat je wortels en look niet aanbranden. Als je ziet dat het  
begint aan te branden, roer het geheel dan eens rond

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

407 kcal

**SMAKELIJK!**