Geroosterde regenboogwortels met honing, tijm & knoflook

Diner



Geroosterde regenboogwortels met honing, tijm & knoflook

Kleurrijk, feestelijk én kidsproof

Op zoek naar een makkelijk én smaakvol **geroosterde regenboogwortels recept**? Dan is dit gerecht precies wat je nodig hebt. Deze kleurrijke mix van wortels is geroosterd met honing, verse tijm en knoflook – een simpele combinatie die iedere tafel opvrolijkt. Het is niet alleen een feest voor het oog, maar ook een smaakexplosie waar zelfs kinderen dol op zijn.

Ideaal als bijgerecht tijdens de feestdagen, of gewoon op een koude winteravond.

Wat zijn regenboogwortels?

Regenboogwortels zijn gewoon **wortels in verschillende kleuren**:

- Oranje (de standaard wortel)
- Geel
- Paars
- Wit
- Soms zelfs roodachtig

Ze zijn allemaal varianten van de gewone peen, maar verschillen in kleur door het soort zaad (en bevatten net iets andere voedingsstoffen zoals anthocyanen of bèta-caroteen). Deze wortels zijn gewoon bij onder andere Albert Heijn verkrijgbaar.

Waarom dit geroosterde regenboogwortels recept een winner is

- Het ziet er prachtig uit op je kersttafel
- Het is kidsproof dankzij de zoete smaak van honing
- Je hebt maar één bakplaat nodig
- Ook lekker koud de volgende dag!

Serveer met…

Een glaasje **Rooie Donder** of **Gele Rakker** past hier perfect bij. Het versterkt de aardse, warme smaken van dit gerecht.

Tip van Zuss:
De geroosterde knoflook kun je ook gebruiken als spread op een stukje brood of mengen door een dressing. Gooi dus zeker niets weg!

ingrediënten

Wat heb je nodig? (voor 4 personen)

600 g regenboogwortels, verschillende kleuren, met loof mag

1 bol knoflook (ongepeld, gehalveerd over de breedte)

2 el olijfolie

1,5 el honing

1 el verse tijmblaadjes (of 1 tl gedroogde tijm)

snuf zout & versgemalen peper

enkele blaadjes verse basilicum (optioneel, voor de garnering)

bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C.

2. Was en schil de wortels licht indien nodig. Laat het loof zitten voor een rustieke look, of snijd het bij tot ±2 cm. Snijd dikke wortels eventueel in de lengte doormidden.

3. Leg de wortels op een bakplaat met bakpapier. Leg de gehalveerde bol knoflook met de snijkant naar boven ertussen.

4. Meng olijfolie, honing, tijm, peper en zout in een kommetje en giet dit over de wortels en knoflook. Hussel voorzichtig zodat alles goed bedekt is.

5. Rooster in de oven voor 35-40 minuten, of tot de wortels zacht en licht gekarameliseerd zijn. De knoflook wordt zacht en smeuïg, heerlijk om later uit de schil te knijpen.

6. Garneer met verse basilicumblaadjes vlak voor het serveren voor een frisse geur en extra kleur.