Oosterse wortelsalade

De Middle East specerijenmengeling Yedi Baharat is de ster van dit mooie gerechtje.



Ingrediënten

- 1 sjalot
- 600 g paarse wortel
- 30 g boter
- 30 g suiker
- 1 dl witte wijn
- 100 g crème fraîche (*)
- 5 g koriander
- Witte Peper- en Zout (Verstegen)
- Middle East - Yedi Baharat (Verstegen)
- afwerking: frisee- tahooncress- shiso purper

Methode

1. Snijd de wortels in brunoise en snipper de sjalot.
2. Smelt de boter in een pan en fruit hierin de sjalot,
3. Voeg de wortel, suiker en Verstegen Middle East - Yedi Baharat toe. Blus af met de witte wijn en laat stoven tot de wortel beetgaar is. Laat uitlekken en afkoelen

4. Snijd de koriander fijn en meng met de crème fraîche. Garneer desgewenst met koriander.
5. Maak de afgekoelde wortel aan met een deel van de crème fraîche en breng op smaak met zout en peper.
6. Dresseer de salade op de borden in een ring. Garneer met frisee, tahooncress en shiso purper en serveer met de overige crème fraîche.

Variatie

(*). Vervang de crème fraiche door Alpro Greek style Natuur voor een vegan versie.

Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be