



Bijgerechten

Wortelen met hazelnoten en gehakt

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram wortelen (grof geraspt)
50 gram hazelnoten
3 eetlepels olijfolie
300 gram rundergehakt
handvol koriander (verse, grof gehakt)
handvol munt (verse, grof gehakt)
1 eetlepel witte wijnazijn
3 eetlepels citroensap
5 eetlepels sinaasappelsap (vers)
1 eetlepel currypoeder
peper
zout

Bereidingswijze

Hak de hazelnoten grof en rooster ze in een antikleefpan. Bak het vlees met het currypoeder en een snuifje peper en zout aan in een eetlepel olijfolie, tot het bruin en kruimelig is.

Meng er dan de geraspte wortelen, de wijnazijn, de rest van de olijfolie, het sinaasappelsap en het citroensap onder. Nog een minuutje laten bakken en dan de koriander en munt er onder mengen. Verder op smaak brengen met peper en zout en voor het opdienen bestrooien met de hazelnoten.

