

Wortel-mosterd saus

Bijgerecht

Bereidingstijd: 35 minuten

Ingrediënten:

1 sjalotje
1 winterwortel (300 gram)
2 perssinaasappels
1 theelepel fijngesneden tijm
zout
peper
300 gram mosterdsaus
1 eetlepel scherpe mosterd
1 eetlepel zure room

Bereiding:

1. *Pel het sjalotje en snipper hem.*
2. *Maak de winterwortel schoon en snijd hem in stukjes.*
3. *Pers de sinaasappels uit.*
4. *Doe het sjalotje, het sinaasappelsap, de tijm, de wortel, het zout en de peper in een pan.*
5. *Breng het aan de kook.*
6. *Kook de wortel in ongeveer 20 minuten gaar.*
7. *Pureer het geheel met een staafmixer.*
8. *Doe de wortelmasse terug in de pan en breng het weer aan de kook.*
9. *Roer goed van het vuur af de mosterdsaus, de mosterd en de zure room erdoor.*
10. *Breng het op smaak met zout en peper.*

Serveertip:

Lekker bij gepocheerde vis.

Voedingswaarde per portie:

52 kcal
2 gram eiwit
3 gram vet
5 gram koolhydraten