Wortelen

gestoomd in Chardonnay

Schil en snijd de wortelen in stukjes of reepjes. Doe ze in een kom, dek af met water en zet 3 minuten in de magnetron. Laat ze uitlekken en iets afkoelen.
Leg een groot stuk folie klaar met hier bovenop een groot stuk vetvrij papier. Giet de wortelen af en leg ze in het midden van het bakpapier.
Voeg de kruiden, boter en chardonnay toe. Sluit en verzegel dit pakket. Doe er vervolgens weer folie om heen (doe dit strak zodat er geen vloeistof kan ontsnappen). Zet apart tot je klaar bent om ze te maken. Bak in een matig verwarmde oven (160- 180 graden) gedurende ongeveer 30 minuten en serveer.

4 personen:
4 wortelen
klontje boter
150 ml Chardonnay
kruiden

wijnadvies: Pascual Toso, Chardonnay