



RADIJS MET SINAASAPPEL GLAZUUR.

Nodig:

500 gr radijsjes

1 sinaasappel

15 gr ongezouten boter

Beetje zout

Peper

Bereiden:

Radijsjes wassen en 15 minuten stomen in een stoompan boven heet water. Je kunt ook een zeef boven een pan kokend water hangen en het deksel erop.

Ondertussen rasp je de schil van een (goed geboende!) sinaasappel af. Je hebt een eetlepel nodig. Pers dan de sinaasappel uit en zet het sap weg.

Smelt de boter op zacht vuur en voeg het sinaasappelsap toe. Laat 3 minuten pruttelen tot het indikt als siroop.

Doe de radijs erbij en ook peper/zout.

Schep ze 2 minuten om en om, zodat ze mooi bedekt zijn met het glazuur.

Roer de sinaasappel schil er ook door en serveren maar !

Het ziet er prachtig uit en smaakt hemels !