

Finettes met paprika en worteltjes

Ingrediënten: (voor 4 pers.)

500 g Finettes
 2 koffielepels paprikapoeder
 1 ui
 1 bussel loofworteltjes
 2 klontjes boter
 1 klontje suiker
 15 cl room
 Peper en zeezout

Werkwijze:

- Schil de worteltjes en snijd ze in mooie ronde stukjes. Leg ze in een pot, bedek ze nauwelijks met water. Voeg een klontje boter en de suiker toe. Breng aan de kook en laat alle vocht uit de worteltjes verdampen. Dat duurt normaal een twintigtal minuten. Houd de wortelen even warm op een laag pitje.
- Peper en zout de Finettes. Laat een klont boter uitsmelten in een pan. Voeg de Finettes toe en laat bakken op hoog vuur gedurende 3 minuten. Schep het vlees uit de pan.
- Doe de zeer fijn gehakte ui in de pan. Laat 5 minuten bakken op zacht vuur. Voeg het paprikapoeder toe. Laat nog 1 minuut verder bakken.
- Giet de room in de pan. Roer met een garde over de bodem en laat koken. Laat de saus inkoken tot ongeveer een derde is verdampt.
- Leg het vlees in de saus en laat even opwarmen.
- Schep de wortelen op de borden. Overdek met vlees en saus.

Bron: www.lekkervanbijons.be



Dit recept vindt U ook op www.sterslager.be