

# Geroosterde wortel met miso-boter, geblakerde citroen en knapperige boekweit

## Zo pak je het aan

Zet de oven op 220°C en leg een bakplaat klaar met bakpapier. Schil de wortels en halveer ze in de lengte; dikke exemplaren snijd je nog een keer, zodat alles ongeveer dezelfde dikte heeft. Meng ze op de plaat met olijfolie, zout en flink wat zwarte peper, en duw ze uit elkaar zodat ze echt kunnen roosteren.

Schuif de wortels de oven in en geef ze ongeveer 20–25 minuten, tot de randen donker kleuren en ze vanbinnen zacht zijn. Halverwege trek je de plaat even naar je toe en schud je rustig, gewoon zodat ze niet aan één kant blijven liggen. Als je ziet dat sommige stukken sneller gaan, leg je die wat meer naar de randen van de plaat.

Zet intussen een kleine pan op laag vuur en laat de boter zacht worden zonder dat hij bruin wordt. Roer de miso erdoor tot het een gladde, glanzende saus is en knijp er een klein scheutje rijstazijn bij; proef en laat het even op je tong landen. Houd het warm op het laagste pitje, en roer af en toe zodat het niet vastpakt.

Verhit een droge koekenpan en rooster de boekweit op middelhoog vuur ongeveer 4–6 minuten, tot het nootachtig ruikt en hier en daar wat donkerder wordt. Schud de pan regelmatig zodat het gelijkmatig kleurt en niet verbrandt. Laat het in een kommetje afkoelen; zo blijft het knapperig.

Snijd de citroen doormidden en leg de helften met de snijkant in een hete pan, zonder olie, ongeveer 2–3 minuten. Druk ze zacht aan zodat je een geblakerde rand krijgt en het sap warm wordt. Leg ze klaar naast het bord, je hebt straks maar weinig nodig om alles op te tillen.

Haal de wortels uit de oven en laat ze een halve minuut tot rust komen op de plaat, zodat de hitte zakt en de buitenkant stevig blijft. Lepel de miso-boter erover en draai de wortels met een tang of lepel zodat elke kant glanst. Leg ze op twee borden, knijp een beetje van de geblakerde citroen erover en strooi de boekweit royaal erlangs en erover, met de peterselie als laatste zodat het fris blijft.

# Boodschappenlijst

- 600g wortels
- 200g lijfolie
- 400g ongezouten boter
- 1 1/2 l witte miso
- 1 l stazijn
- 500g boekweitkorrels
- 1 liter
- 1 bundel peterselie
- 1 liter
- 100g peper