**Erwtjes en worteltjes**

jonge worteltjes

doperwtjes

uien

**boter**

**tijm**
**rozemarijn**

**peper en zout**

**Erwtjes**. Snijd een ui in een zeer fijne brunoise en stoof deze glazig in een klontje boter. Kies je voor doperwtjes uit een bokaal, laat die dan uitlekken in een zeef. Voeg ze toe aan de gestoofde ui. Roer goed om en laat de bereiding na een minuutje stoven, uitdampen op laag vuur.

Gebruik je erwtjes uit de diepvries, stoom ze dan eerst gaar in 30 minuten op 110°C. Schep ze bij de gestoofde ui. Laat ze afgedekt nog een kwartiertje staan op laag vuur.

Kruid in beide gevallen met peper uit de molen en grof zout.

**Worteltjes**. Schraap een paar jonge worteltjes, snijd ze diagonaal in schijfjes en stoom ze gaar in 20 minuten op 110°C. Ze moeten nog beet hebben.

Schep de worteltjes in een pannetje met bruisende boter. Kruid met tijm en rozemarijn. Breng verder op smaak met peper en zout. Laat ze licht karamelliseren.

**Nu aan jou de keuze**: meng beide bereidingen of dien de worteltjes en de erwtjes gescheiden op.