

Ingrediënten

- 450 gram wortelen, gewassen en geschild
- 2 el olijfolie of avocado olie
- ½ tl zout
- ½ tl peper
- ¼ tl knoflookpoeder

Bereiding

Verwarm je airfryer voor op 190 graden Celsius. Als je airfryer geen voorverwarmfunctie heeft, laat hem dan ongeveer 5 minuten op 190 graden Celsius draaien. Snijd de wortelen in drieën en halveer deze vervolgens. Doe de gesneden wortelen, olijfolie, zout, peper en knoflookpoeder in een grote kom en hussel tot alles goed gemengd is en de wortelen bedekt zijn met de olie en kruiden. Doe de wortelen in de airfryer en bak ze 20-25 minuten op 190 graden Celsius tot ze zacht en gaar zijn. Schep de wortels halverwege de kooktijd om.

Serveer warm en geniet ervan!