



Ingrediënten

- wortelen geschraapt en in lange dunne stroken.
- 3 eetlepels olijfolie
- 3 eetlepels Turkse Yoghurt
- 2 tot 3 teentjes knoflook
- 2 theelepels gedroogde munt
- 2 theelepels dille
- zout en peper

Bereiding

Snijd de wortelen tot dunne stroken en bak ze in een pan ongeveer 5-10 minuten in de olijfolie, roer ze af en toe om. Bestrooi ze met 1 theelepel gedroogde munt. Meng de yoghurt met de knoflook en de overige kruiden en voeg zout en peper naar smaak toe. Haal de wortels van het vuur en voeg het yoghurtmengsel toe. Serveer als voorgerecht, maar is ook erg lekker bij gestoofd [lamsvlees](#).