Valkosipulianisporkkanat

Aineet:
2 nippua varhaisporkkanoita
noin 1/2 tl suolaa
vettä keittämiseen
noin 1 rkl hunajaa tai 1 tl sokeria
1 tl rouhittua anista
1-2 valkosipulin kynttä
1 rkl öljyä tai voita

Valmistus: Leikkaa pestyt porkkanat vinoittain 1 cm:n paksuisiksi viipaleiksi. Keitä niitä vähässä, kevyesti suolalla maustetussa vedessä 5-10 minuuttia. Kokeile kypsyyttä välillä tikulla, koska varhaisporkkanat kypsyvät todella nopeasti. Valuta porkkanoista liemi talteen ja käytä esim. keittoihin. Sekoita joukkoon hunaja, rouhittu anis, puserretut valkosipulin kynnet ja öljy. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa mausteita. Tarjoa porkkanoita liha- tai kalaruokien lisäkkeenä.