



Karamelles, gyömbéres bébirépa

1 mirelit bébirépa
3-4 evőkanál cukor
2 evőkanál méz
5 dkg vaj
citromlé, só
friss gyömbér

Egy lábasban olvasszuk meg a cukrot, hozzáadjuk a mézet, ha barnulni kezd tegyük bele a vaját, és adjuk hozzá a répát.

Sóval, reszelt friss gyömbérral fűszerezzük. Takarjuk le és lassú tűzön, saját levében pároljuk 8-10 percig. (Ne puhuljon túl, roppanós maradjon). Vegyük le a fedőt, pár csepp citromlével ízesítsük, és addig pároljuk, amíg a cukros máz be nem vonja a répákat. Összevágott friss petrezselyemmel szórjuk meg.

