

## Amandelbrij met worteltjes (Cloister carrots)

6 of 8 flinke zomerworteltjes  
1 l melk  
175 g rozijnen  
100 g gepelde en gespletten amandelen  
½ theelepel zout  
2 eetlepels bruine suiker

De worteltjes afborstelen en wassen; in vliedunne schijfjes snijden. Doe de melk in een pan en voeg worteltjes, rozijnen, amandelen, zout en bruine suiker toe. Aan de kook brengen en dan een uurtje laten sudderen. Nu en dan roeren. 's-Winters heet serveren, 's-zomers bij voorkeur koud.

Voor 6 tot 8 personen.