



Spruitjes met spek

Spruitjes gebakken met krokante spekblokjes en een beetje look. Zo lusten zelfs de grootste spruitjeshaters ze wel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

- 600 g spruitjes
- 150 g spekblokjes
- 1 sjalot
- 1 teentje look
- 1 eetlepel olijfolie
- zout
- zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Maak de spruitjes schoon: snijd de onderkant bij en verwijder de buitenste blaadjes.
- 2.** Breng een ruime pot gezouten water aan de kook en kook de spruitjes 6 tot 8 minuten, zodat ze nog beetbaar zijn. Giet af en laat even uitdampen.
- 3.** Snijd de gekookte spruitjes doormidden.
- 4.** Verhit een ruime pan op middelhoog vuur zonder extra vet en bak de spekblokjes krokant. Schep ze uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
- 5.** Giet het overtollige bakvet grotendeels weg en voeg de olijfolie toe. Snipper de sjalot fijn en pers of hak de look. Fruit de sjalot en look zachtjes aan gedurende 1 tot 2 minuten.
- 6.** Voeg de spruitjes toe met de snijkant naar beneden en bak ze op hoog vuur goudbruin, ongeveer 3 tot 4 minuten. Roer niet te vaak zodat ze mooi kleuren.
- 7.** Meng de spekblokjes erdoor, breng op smaak met zout en zwarte peper en dien onmiddellijk warm op.

Tip

Laat de spruitjes goed uitdampen na het koken. Vocht in de pan is de grootste vijand van een mooie bruine korst.

Lekker met

Lekker bij gebraad, varkenshaasje of een stevige aardappelkroket.

Dranktip

Een glas licht gekoelde pinot noir past mooi bij de licht bittere smaak van de spruitjes en het zoute spek.