Brusselse spruitjes met spek en kastanjes

Fijne spruitjes gebakken met krokant gerookt spek en zoete kastanjes: een klassiek Belgisch winterbijgerecht dat heerlijk past bij wild of gebraad.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	**20'**	**4**	**Bijgerecht**

Ingrediënten

600 gr spruitjes

150 gr gerookt spek in blokjes

200 gr gekookte kastanjes

1 sjalot

30 gr boter

1 mespunt nootmuskaat

peper en zout

Bereidingswijze

1. Maak de spruitjes schoon door de buitenste blaadjes te verwijderen en de stronkjes bij te snijden. Snijd een klein kruisje in de onderkant zodat ze gelijkmatig garen.

2. Breng een ruime pot gezouten water aan de kook en kook de spruitjes 6 tot 8 minuten beetgaar. Giet ze af en laat ze kort uitdampen.

3. Verhit een brede pan op middelhoog vuur zonder vetstof en bak de spekblokjes krokant. Schep ze uit de pan en leg ze even opzij op keukenpapier.

4. Giet het overtollige spekvet grotendeels uit de pan. Voeg de boter toe en laat smelten. Fruit de fijngesnipperde sjalot glazig op een matig vuur.

5. Voeg de afgegieten spruitjes toe en bak ze 3 tot 4 minuten al omscheppend tot ze lichtbruin kleuren.

6. Voeg de kastanjes en de krokante spekblokjes toe. Warm alles samen nog 2 minuten door op een matig vuur.

7. Kruid af met nootmuskaat, peper en zout naar smaak.

8. Dien warm op.

Tip

Gebruik bij voorkeur kleine, vaste spruitjes: die zijn zoeter van smaak en minder bitter dan grote exemplaren. Laat de spruitjes na het koken goed uitdampen zodat ze mooi kleuren in de pan en niet waterig worden.

Lekker met

Lekker bij wildgerechten zoals hertensteak of fazant, maar ook bij gebraad van varken of rund.

Dranktip

Een glas stevige Belgische Trappist of een lichte rode Bourgogne past goed bij de aardse smaken van kastanjes en gerookt spek.