



GEWELDIGE SPRUITJES GRATIN!

NODIG (± 4 PERSONEN)

500 gram spuitjes
150 gram spekjes
1 teen knoflook, geperst
1 kleine rode ui, gesnipperd
200 gram crème fraîche
1 tl tijm
snufje nootmuskaat
15 gram pijnboompitten
100 gram geraspte kaas
peper en zout

DOEN

1. Verwarm de oven op 180° C. Maak de spruiten schoon en was ze. Vervolgens blancheer de spruiten 4 minuten, zodra ze klaar zijn spoel af met koud water.
2. Bak de spekjes uit in een pan. Laat ze uit lekken op keukenpapier als ze knapperig zijn. Fruit in dezelfde pan ui en knoflook. Voeg de pijnboompitten toe en bak ze even aan. Doe de crème fraîche, de helft van de geraspte kaas en de kruiden, breng op smaak met peper en zout. Meng de spruiten en de spekjes erdoor.
3. Doe het mengsel in een ovenschaal, verdeel de rest van de kaas erover en zet ± 20 in de voorverwarmde oven. Serveer direct als je de gratin uit de oven haalt.

smakelijk eten.



WWW.BONAPETIT.NU