

GEGRATINEERDE SPRUITJES MET SPEK

Laat spruitjes nooit te lang koken dan beginnen ze een onaangename geur af te geven.

Benodigdheden : voor **4** personen

150	gr	Spek – gerookt - blokjes
1	kg	Spruitjes
2	dl	Melk
2	el	Boter
2	dl	Groenten- of kippenbouillon
2	el	Bloem (+- 40 gram)
2	el	Panko
100	gr	Gruyère gemalen
		Nootmuskaat, peper en zout

Bereidingstijd: 20 minuten + 35 minuten in de oven

Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 180 gr C

Spoel 1 kg spruitjes, laat uitlekken, snij een beetje van de onderkant af en snij kruislings in de aanzet. Zo zijn ze wat sneller gaar.

Maak een roux met 2 el boter en 2 el bloem, laat 1 minuutje garen en giet er dan 2 dl melk en 2 dl bouillon bij. Blijf met de garde roeren om klonters te voorkomen.

Blijf roeren tot een gladde saus.

Breng op smaak met muskaatnoot, peper en zout.

Doe de spruitjes bij de béchamel, meng goed en giet over in een ovenschaal.

Verdeel 150 gr gerookt spekblokjes over de spruitjes en bestrooi met 100 gram gemalen Gruyère en 2 eetlepels panko of paneermeel.

Schuif in de oven voor ongeveer 35 minuten (tot de spruitjes gaar zijn)

Lekker met gekookte aardappelen of puree.

Op voorhand klaarmaken? Dat kan.

Zet ze dan wel 5 minuten langer in de oven.

Smakelijk.

=====