



## Spruitjes met spek

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Bijgerecht</b>

### Ingrediënten

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

### Bereidingswijze

1. Maak de spruitjes schoon en snijd de onderkant bij, verwijder de buitenste blaadjes.
2. Kook ze 8 minuten in gezouten water zodat ze nog beetgaar zijn en giet af.
3. Snijd de gekookte spruitjes doormidden.
4. Bak de spekblokjes krokant in een pan zonder extra vet en schep ze eruit.
5. Doe de olijfolie in dezelfde pan en bak de gesnipperde sjalot en look kort aan.
6. Voeg de spruitjes toe met de snijkant naar beneden en bak ze goudbruin.
7. Meng de spekblokjes erdoor, breng op smaak met zout en peper en dien warm op.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)