



## Brusselse spruitjes met spek en kastanjes

*Fijne spruitjes gebakken met krokant spek en zoete kastanjes, een klassiek Belgisch wintergerecht als bijgerecht of hoofdschotel.*

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

### Ingrediënten

- 600 gr spruitjes
- 150 gr gerookt spek in blokjes
- 200 gr gekookte kastanjes
- 1 sjalot
- 30 gr boter
- 1 snuifje nootmuskaat

## Bereidingswijze

---

- 1.** Maak de spruitjes schoon, verwijder de buitenste blaadjes en snijd een kruisje in de onderkant.
- 2.** Kook de spruitjes 6 tot 8 minuten beetgaar in gezouten water en giet ze af.
- 3.** Bak de spekblokjes in een pan krokant en uit.
- 4.** Voeg de boter en de fijngesnipperde sjalot toe en stoof even mee.
- 5.** Doe de spruitjes bij het spek en bak ze enkele minuten tot ze lichtbruin kleuren.
- 6.** Voeg de kastanjes toe en warm ze mee op tot alles goed doorwarmd is.
- 7.** Kruid met nootmuskaat, peper en zout.
- 8.** Dien warm op als bijgerecht bij wildgerechten of gebraad.