

Aardappelen en spruiten

- 800 g aardappelen (*loskokend*)
 - 800 g spruitjes
 - 200 g gerookt spek (*dikke plakken van 0,5 cm*)
 - 150 g gemalen kaas (*bv. emmentaler*)
 - 5 dl melk
 - 25 g boter
 - 25 g bloem
 - citroen
 - nootmuskaat
 - peper + zout
1. Schil de aardappelen en kook ze gaar in licht gezouten water.
 2. Breng een tweede pot met water aan de kook en maak de verse spruiten schoon.
 3. Snij het kontje van elke spruit bij en verwijder (*indien nodig*) de buitenste blaadjes van elk minikooltje.
 4. Neem je aardappelmesje en maak in de taaiere onderkant van elke spruit kruisgewijs twee vrij diepe insnijdingen.
 5. Dit helpt om de kooltjes gelijkmatig te garen.
 6. **TIP:** Wie wat energie wil besparen kan de spruiten samen met de aardappelen koken.
 7. Doe de spruiten in de pot nadat de aardappelen al ongeveer 10 minuten gekookt hebben.
 8. Kook de spruiten beetgaar. Dit duurt zo'n 10 minuten, naargelang het formaat van de groente.
 9. Controleer tussendoor even hoe de garing verloopt.
 10. Snij intussen het zwaard weg van de lapjes spek en verwijder ook mogelijke stukjes kraakbeen.
 11. Snij het spek vervolgens in reepjes of blokjes.
 12. Zet een stoofpot op een matig vuur en smelt er een klontje boter in.
 13. Bak de stukjes spek goudbruin krokant in de hete boter.
 14. Roer regelmatig in de pot.
 15. Giet de spruiten af en schep ze in de pot met spekjes.
 16. Laat de spruiten enkele minuten zacht meebakken.
 17. Kruid de kooltjes met wat peper van de molen, een klein snuifje zout en wat versgeraspte nootmuskaat.
 18. Intussen kan je de kaassaus bereiden.
 19. Smelt de boter op een matig vuur.
 20. Schep de bloem bij de bruisende boter en roer tot je een roux krijgt.
 21. Laat de bloemsmak er even uitbakken.
 22. Schenk de (*koude*) melk bij het mengsel en roer met garde, tot de saus bindt.
 23. Hou deze bechamel voldoende lopend.
 24. **TIP:** Wil je de binding van de witte saus beter controleren?
 25. Maak wat meer roux, en lepel een deel ervan in een schaalte.

26. Voeg de melk toe, laat de saus binden en voeg wat van de extra roux toe als je de saus dikker wenst.
27. Neem de pot van het vuur en strooi de gemalen kaas in de saus.
28. Roer met de garde tot je een smeùige kaassaus krijgt.
29. Knijp een beetje citroensap in de kaassaus en kruid ze met een snuif zout, wat peper van de molen en flink wat versgeraspte nootmuskaat.
30. Roer een deel van de saus door de spruitjes met spek.
31. Beslis dan of je extra kaassaus wil gebruiken.