

Spruitjes in kaassaus

Ingrediënten: 4 personen

- spruitjes 800 g
- gerookte spekblokjes 200 g
- gemalen kaas 150 g (bv. emmentaler)
- melk 5 deciliter
- boter 25 g
- bloem 25 g
- ½ citroen
- nootmuskaat
- peper
- zout

Bereiding

1. Maak de verse spruiten schoon.
2. Snij het kontje van elke spruitje twee vrij diepe insnijdingen. Dit helpt om de kooltjes gelijkmatig te garen.
3. Kook de spruiten beetgaar. (+/- 10 minuten, naargelang het formaat van de spruitjes).
4. Controleer tussendoor even hoe de garing verloopt.

5. Zet een stoofpot op een matig vuur en smelt er een klontje boter in.
6. Bak de stukjes spek goudbruin krokant in de hete boter.
7. Roer regelmatig in de pot.

8. Giet de spruiten af en schep ze in de pot met spekjes.
9. Laat de spruiten enkele minuten zacht meebakken.
10. Kruiden met wat peper, zout en nootmuskaat.

Kaassaus bereiden.

1. Smelt de boter op een matig vuur.
2. Schep de bloem bij de bruisende boter en roer tot je een roux krijgt.
3. Laat de bloemsmak er even uitbakken.
4. Schenk de (koude) melk bij het mengsel en roer met garde, tot de saus bindt.
5. Houd deze bechamel voldoende lopend.

6. Neem de pot van het vuur en strooi de gemalen kaas in de saus.
7. Roer met de garde tot je een smeulige kaassaus krijgt.

8. Knijp een beetje citroensap in de kaassaus
9. Kruiden met zout, peper en nootmuskaat.

10. Roer de saus door de spruitjes met spek.