

Recept

Roergebakken spruitjes met spekreepjes en geraspte kaas

Benodigheden

- ✓ 500 gram spruitjes
- ✓ 125 gram magere spekreepjes
- ✓ 250 gram kastanjechampignons
- ✓ 2 grote uien
- ✓ 1 à 2 tenen knoflook
- ✓ geraspte kaas naar smaak



Bereiding

Maak de spruitjes schoon en kook ze 10 minuten. Snijd ondertussen de uien in ringen en de kastanjechampignons in plakjes. Bak in een wok de spekreepjes uit. Voeg de ui, champignon en knoflook er aan toe en laat het geheel nog even doorbakken. Doe dan de gekookte spruitjes erbij en roer het gerecht goed door elkaar. 5 minuten voor het opdienen de geraspte kaas erdoor heen mengen. Heerlijk met bijvoorbeeld pasta of aardappeltjes. Eet smakelijk!

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 41

EET SMAKELIJK!

