

Spruitjes met een Bite

Heerlijk knapperige spruitjes met een hartige, licht pittige afwerking. Simpel, snel en vol smaak — perfect als bijgerecht voor elke tafel.

Ingrediënten:

- 500 g spruitjes
- ½ el bakboter
- Parmezaanse kaas, vers geraspt
- Crispy chilli oil (naar smaak)

Bereiding:

1. **Spruitjes voorbereiden**
Maak de spruitjes schoon, verwijder het onderkantje en snijd een klein kruisje in de onderkant. (Dit zorgt ervoor dat ze gelijkmatig garen.)
2. **Koken**
Kook de spruitjes 7–10 minuten, tot ze beetgaar zijn. Giet ze daarna goed af.
3. **Bakken voor extra bite**
Verhit een beetje boter in een koekenpan en bak de spruitjes tot ze licht krokant beginnen te worden.
4. **Kaas toevoegen**
Rasp royaal Parmezaanse kaas over de spruitjes en bak dit kort mee zodat de kaas mooi smelt en karamelliseert.
5. **Serveren**
Serveer de spruitjes warm en maak ze af met een lepel crispy chilli oil voor die extra bite.

Eet smakelijk!

