

SPRUITENGRATIN MET KIP

FEB 2024

Benodigdheden : voor **4** personen

500	gr	Spruiten
1	st	Ui
2	teentjes	Look
1	el	(olijf)olie
0,5	kl	Gedroogde tijm – of wat verse
0,25	kl	Gedroogde rozemarijn – of een beetje verse
0,25	kl	Zout
1,2	dl	Witte wijn (1 glas)
1,2	dl	Room
100	gr	Geraspte Gruyère
30	gr	Chesterkaas - geraspt

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius (400 graden Fahrenheit).

Kook 500 gr spruiten in gezouten water tot ze beetbaar zijn, ongeveer 10 minuten.

Giet af en laat afkoelen.

Verhit 1 el (olijf)olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur.

Voeg 1 gesnipperde ui 2 teentjes gesnipperde knoflook toe en bak tot ze zacht zijn, in ongeveer 5 minuten.

Voeg een halve kl tijm, 1/4 kl rozemarijn, 1/4 kl zout en peper toe en bak nog 1 minuut.

Voeg de spruiten, 1,2 dl wijn en 1,2 dl slagroom toe en breng aan de kook.

Zet het vuur lager en laat 10 minuten sudderen tot de saus is ingedikt.

Verdeel de spruiten en saus over een ovenschaal.

Strooi 100 gr Gruyère- en 30 gr geraspte Chester-kaas (of fijngesneden schelletjes) erover.

Bak in de voorverwarmde oven gedurende 15-20 minuten, of tot de kaas gesmolten en goudbruin is.

Serveren:

Server warm met brood of aardappelen.

En voor de vleesliefhebbers, een stukje kip erbij, of een doosje spekreepjes eronder gemengd

Smakelijk eten.

=====