



## SpruitjesOvenschotel met pit! (2 personen)

500 gr. spruitjes – 200 gr. knolselderij – 200 gr. bloemkool – olijfolie of kokosolie – 150 gr. gerookte kalkoenspekstukjes (*Jumbo*) of biologische varkensspekreepjes - 1 of 2 uien – 2 tenen knoflook – ± 125 gr. gorgonzola – ± 100 gr. granaatappelpitjes - 100 gr. gehakte walnoten (*of noten die je lekker vindt*) - 100 gr. geraspte Parmezaanse kaas - 2 tl. curry madras of kerriepoeder – zwarte peper naar smaak

### Werkwijze:

- Verwarm de (hete lucht)oven voor op 180 °C.
- Maak de spruitjes schoon, snijd ze kruislings in en blancheer ze ongeveer 4 minuten
- Snijd de knolselderij en bloemkool in gelijke stukken, kook in weinig water 10 minuten en prak met een klont boter tot puree
- Als je varkensspekreepjes gebruikt, bak deze uit tot krokante reepjes
- Snijd de ui in blokjes en de knoflook fijn
- Verwarm een ruime hoeveelheid olijfolie op matig vuur en smoor eerst de ui en dan de knoflook hierin (*laat de olie niet walmen!*)
- Voeg de kalkoen- of spekreepjes toe en de voorgekookte spruitjes
- Bestrooi met de curry madras en versgemalen zwarte peper
- Voeg nu ook de gorgonzola toe en meng goed
- Meng nu de granaatappelpitjes en gehakte noten er doorheen en doe alles in een ovenschaal
- Bedek met de puree van knolselderij en bloemkool en bestrooi met de geraspte kaas
- Zet de warme schotel 30 minuten in de oven. Als de schotel uit de koelkast komt tel je er 15 minuten bij op