

# Spruitjesovenshotel met pit

**SpruitjesOvenshotel met pittige kaas en noten. Bedekt met een puree van knolselderij en bloemkool dus volop groente! Om je vingers bij af te likken, zó lekker.**



## Voor 2 personen heb je nodig:

- 500 gr. spruitjes
- 200 gr. knolselderij
- 200 gr. bloemkool
- Olijfolie of kokosolie
- 150 gr. gerookte kalkoenspekstukjes 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

## Zo maak je het:

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

Bak de spekreepjes uit tot ze krokant zijn

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 20-30 minuten in de oven tot de kaas gesmolten en lichtbruin van kleur is