

Krokante spruitjes met spekjes en parmezaan

(2 personen)

Ingrediënten:

- 250 g spruitjes, gehalveerd
- 125 g spek/hamblokjes
- 25 g Parmezaanse kaas
- 25 g paneermeel
- 1 el balsamicoazijn
- 1 el zonnebloemolie
- 1 teentje knoflook
- 1 takje tijm
- ½ tl zout

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 170 °C
- Verdeel de spruitjes en de spekblokjes over een bakplaat, meng de olie, azijn, knoflook, zout

en geriste tijmblaadjes en meng dit door de spruitjes samen met de paneermeel.

- Rooster 15 minuten in het midden van de oven.
- Strooi er de kaas over, schep om en rooster nog 15 minuten.

