

Spruitjesgratin met parmezaan

(2 personen)

Ingrediënten:

- 250 g spruitjes
- 50 ml room
- ½ el mosterd
- 1 eierdooier
- Parmezaanse kaas

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Blancheer de spruitjes 4 minuten in kokend water met zout. Giet af en spoel direct onder koud water. Snijd de spruitjes in plakjes en leg ze in een ingevette ovenschaal.
- Klop de room met de grove mosterd en de eidooier door elkaar. Giet dit over de spruitjes en bestrooi royaal

met geraspte Parmezaanse kaas.

- Gratineer de spruitjes in het midden van de oven in 20 minuten goudbruin.

Lekker met stoofvlees.

