



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 kg spruitjes
- stukje foelie
- zout
- 40 gram boter
- 3 middelgrote gesnipperde uien
- 5 eetlepels melk
- geraspte nootmuskaat

Bereiding.

Maak de spruitjes schoon. Was ze goed in lauw water. Zet ze op het vuur met een flinke bodem water, het stukje foelie en een beetje zout. Breng aan de kook en draai dan het vuur laag. Kook de spruitjes ongeveer 10 minuten. Smelt de boter, fruit hierin de ui onder geregeld omscheppen goudgeel. Neem het stukje foelie uit de spruitjes en giet het kooknat af. Schud de gefruite ui en de melk door de spruitjes en laat die nog 8- 10 minuten sudderen, zodat ze in totaal niet langer dan 15 tot 20 minuten koken. Schud op het laatste ogenblik de nootmuskaat door de spruiten en dien ze zo warm mogelijk op.