



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 150 gram gerookte spekblokjes
- 400 gram gehakt
- 2 eetlepels gedroogde oregano
- 1 kleine ui
- 400 gram kleine spruiten
- 1 blokje kippenbouillon
- 700 gram voorgekookte krieltjes
- 150 ml. slagroom of kookroom
- 2 eetlepels peterselie
- peper en zout

Bereiden.

Draai van het gehakt, kleine balletjes met de gesnipperde ui en de gedroogde oregano en zet dit 1 uur in de koelkast. Kook de spruiten 10 minuten samen met het blokje kippenbouillon en spoel ze daarna vanaf het vuur direct af onder de koude kraan. De spruiten mogen niet door garen, dus goed laten afkoelen. Ik doe ze zelf terug in een pan met koud water. Bak de spekblokjes in een droge koekenpan knapperig en schep ze daarna op een bord of in een schaal. Bak de gehaktballetjes in het spekvet in 3 minuten rondom bruin. Bak in wok de krieltjes al omscheppend lekker bruin. Voeg de gehaktballetjes en de spruiten toe en roerbak voorzichtig nog 1-2 minuten zodat alles lekker warm is. Voeg de slagroom of kookroom toe en breng op smaak met peper en zout. Strooi als laatste de peterselie over het mengsel.