



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 700 gram spruitjes
- 3 takjes tijm
- 50 gram boter
- 750 ml kippenbouillon (tablet)
- 75 gram gruyère kaas
- 25 gram bloem
- 1 mespunt nootmuskaat
- 1 eetlepel mosterd

Bereiding

Maak de spruiten schoon en ris ook de blaadjes van de takjes tijm. Verhit de helft van de boter in een hapjespan en doe daarin de spruiten de tijm, wat peper en voeg naar smaak wat zout toe. Schenk er 350 ml bouillon bij en breng het aan de kook. Draai vooral het vuur middelhoog, en laat de spruitjes met het deksel op de pan in ongeveer 10 minuten garen. Maar roer wel regelmatig e.e.a. even om.

Terwijl de spruiten staan te koken, rasp je de Gruyère-kaas. Smelt ook de rest van de boter in een steelpan en doe daarin de bloem. Maak vervolgens in 5 minuten al roerende een roux. Voeg daarna de rest van de bouillon toe. Breng dan aan de kook en doe er de nootmuskaat bij en laat 5 minuten op een laag vuur koken. Wel regelmatig ook even omroeren.

Neem dan de pan van het vuur, roer de mosterd en de kaas door de roux en breng op smaak met zout en peper. Serveer de spruitjes met de kaassaus. Lekker met aardappelkroketjes uit de oven. Doe er een lekkere varkenshaas bij en je hebt een feestmaal.

