



Dit recept voor spruitjes met peren, blauwe kaas en walnoten is onze favoriete manier om een gezond bijgerecht op te leuken. Deze spruitjes zijn uniek en zo vol van smaak. De peer combineert prachtig met de blauwe kaas en geroosterde walnoten, waardoor zelfs de meest kieskeurige eters hun groenten willen eten. Wat een heerlijk bijgerecht voor de feestdagen!

Ingrediënten (4 personen)

- 1,5 eetlepels gehakte walnoten
- 1,5 eetlepel olijfolie
- 1,5 pond spruitjes (gehalveerd)
- snufje zout en peper
- half kopje blauwschimmelkaas in kruimels
- 2 peren in plakjes
- 1 theelepel citroensap

Bereiden.

Verhit de walnoten in een grote koekenpan op middelhoog vuur tot ze licht geroosterd zijn. Zet daarna even apart.

Verhit dan de olie in de grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de spruitjes toe, breng op smaak met zout en peper en laat afgedekt ongeveer 7 minuten bakken, zonder te roeren, wees voorzichtig. Haal de deksel van de pan en voeg de walnoten, peren en het citroensap toe; roer tot de gekarameliseerde spruitjes tevoorschijn komen. Laat nog ongeveer 3 minuten bakken. Haal van het vuur, voeg de verkruimelde blauwe kaas toe en serveer warm.