



Ingrediënten (4 personen)

- 1 kg spruitjes
- 2 grote uien
- 250 gram spekjes
- 300 gram champignons
- 2 winterwortels
- 3 tenen knoflook
- 200 ml crème fraîche
- 2 eieren
- 1 theelepel paprika poeder
- 1½ theelepel kerrie
- Snufje nootmuskaat
- 1 blokje groentebouillon- 50 ml water
- Peper/zout
- Geraspte kaas

Bereidingswijze

Snij de kapjes van de spruitjes, snij ze doormidden en kook ze tot dat ze beetgaar zijn. Zet de oven aan op 200° zodat hij kan voor verwarmen. Snipper de ui fijn, snij de knoflook klein (of gebruik straks een knoflookpers) en de champignons en wortels in blokjes.

Giet de spruitjes af en laat ze uitlekken in een vergiet. Bak de ui, knoflook, wortel en spekjes gaar in een ruime pan, bak daarna de champignons ook nog even mee samen met de kruiden, bouillon blokje en het water.

Klop ondertussen 2 eieren door de crème fraîche . Doe de spruitjes erbij in de pan en bak deze 2 minuten doe daarna alles in een ovenschaal en giet hier de crème fraîche/ei mengsel overheen. Strooi er wat geraspte kaas er overheen en zet het 30 minuten in de oven.

Eet smakelijk...

