

Geroosterde spruitjes met balsamico (culinair)

Hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- Spruitjes op stronk

En verder:

- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels balsamico azijn
- 50 gram fetakaas
- Zeezout
- Grof gemalen zwarte peper

Verwarm de oven voor op 180°C in de grill-stand. Haal de spruitjes van de stronk, verwijder de kontjes en de buitenste blaadjes. Halveer de spruitjes in de lengte. Meng de schoongemaakte spruitjes met olijfolie, zodat ze allemaal van een laagje zijn voorzien. Strooi een wat zeezout en grof gemalen zwarte peper over de spruitjes en meng het geheel met twee eetlepels balsamico azijn. Leg de spruitjes op een bakplaat met bakpapier en plaats de bakplaat onder de grill voor ongeveer 15 minuten. Draai dan de spruitjes om en grill ook de andere kant gedurende 10 minuten. Verdeel na 10 minuten de gebrokkelde fetakaas over de spruitjes en laat dit de laatste 5 minuten mee roosteren. Serveer de spruitjes met een gekookte aardappel.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>