

# Spruitjes Ovenschotel

## hoofdgerecht

Voorbereiding: 10 min. Bereidingstijd: 20 min. Totale tijd: 30 min.  
Hoeveelheid voor 2 pers.

### INGREDIËNTEN

450 gr. Krieltjes  
400 gr. Spruitjes  
100 gr. Spekreepjes  
1 Appel  
Peper en zout  
2 theel. kerriepoeder  
2 eetl. Olijfolie  
220 gr Voorgebakken gehaktballetjes



### BEREIDINGSWIJZE

1. Bak de spekreepjes uit in een beetje olie in een oven bestendige koekenpan,
2. Verwijder de spekreepjes en bak de krieltjes beetgaar in 2 eetlepels olie,
3. Snijd de onderkant van de spruitjes en spoel ze schoon onder de kraan,
4. Kook de spruitjes in ca. 6 min. beetgaar in een steelpan met een snuf zout,
5. Giet ze daarna af en voeg ze toe aan de koekenpan,
6. Breng op smaak met de kerriepoeder, peper en zout,
7. Schil de appel en snijd die in grove stukjes,
8. Bak de appel even kort om en om in dezelfde koekenpan,
9. Schep de spekjes en de voorgebakken gehaktballetjes erdoor.  
Verwarm de oven voor op 150°C en laat de schotel 25 minuten op warmen.

Eet smakelijk!