

SPRUITJES UIT DE OVEN MET CHORIZO EN KASTANJES

Aantal personen: 6 – 8

Ingrediënten:

- 1 kg spruitjes, schoongemaakt en ingekerfd
- 150 g rauwe chorizo (of 150 gram spekblokjes)
- 1 eetlepel kokosolie
- 100 g vacuümverpakte kastanjes¹, verkruid
- 2 takjes rozemarijn, gerist
- 1 eetlepel sherryazijn
- Peper
- Zout

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasovenstand 4.

Was 1 kilo spruitjes en verwijder de lelijke blaadjes. Kook ze zachtjes 8 minuten in gezouten kokend water en laat ze uitlekken.

Knijp het vlees van 150 g rauwe chorizo (of spekblokjes) uit het vel. Maak het rul en meng het met 1 eetlepel kokosolie in een braadslede.

Bak het vlees 6 minuten op matig vuur of tot de olie rood is, doe er 100 g vacuümverpakte verkruidde kastanjes bij, ris er 2 takjes rozemarijn over en schud alles door elkaar. Kieper er de spruiten bij en hussel ze met 1 eetlepel sherryazijn door elkaar.

Druk ze met een aardappelstamper een beetje plat, zodat ze de smaken optimaal absorberen en zet ze 25 minuten in de oven, of tot ze verkleuren.

Maak ze op smaak met peper en zout en ga aan tafel.

Het recept is afkomstig uit:



Titel:	Jamie Oliver's Kerst Kookboek
Auteur:	Jamie Oliver
Co-auteur:	-
Redacteur:	Martine Steenstra
Uitgeverij	Kosmos uitgevers
ISBN:	978-90-215-6747-1
Bestellen bij:	Bol.com

¹ O.a. te koop bij Jumbo.