



Geroosterde spruitjes met pancetta, hazelnoot en balsamico

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: USA (fusion)

Gang: Bijgerecht / Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 35 minuten

Ingrediënten:

- **500 gram kleine spruitjes**
- **100 gram pancetta, in kleine blokjes**
- **40 g hazelnoten, grof gehakt**
- **1 el olijfolie**
- **1 el balsamicoazijn**
- **zwarte peper naar smaak**
- **eventueel een klein snufje zeezout**

Bereiding:

- Maak de spruitjes schoon en halveer ze. Laat de kleinste exemplaren heel.
- Blancheer ze eventueel 2 minuten in kokend water en koel ze direct terug. Dep ze vervolgens goed droog. Bij kleine, malse spruitjes kun je deze stap overslaan.
- Bak de pancetta in een droge koekenpan krokant. Schep de pancetta uit de pan en bewaar het bakvet.
- Meng de spruitjes met een beetje olijfolie en een klein deel van het pancettavet.
- Rooster ze in een oven op 200 °C, of in een geschikte pan op de BBQ, tot ze goudbruin zijn en beetgaar blijven. Reken op ongeveer 15–20 minuten in de oven, afhankelijk van hun formaat.
- Rooster ondertussen de hazelnoten kort in een droge pan.
- Meng de spruitjes met de pancetta en hazelnoten. Voeg vlak voor het serveren de balsamico toe en breng op smaak met zwarte peper.

Mijn culinaire tip:

- *Gebruik weinig balsamico. De short ribs hebben immers al een zoete laklaag. We willen de spruitjes verlevendigen, niet nog een zoet gerecht naast het vlees zetten.*