

Spruitjesschotel

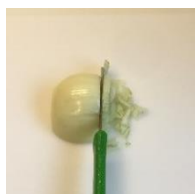
Wat heb je nodig

500 gram spruitjes
250 gram gehakt
100 gram ham
1 kleine ui
½ bouillontablet

200 ml water
1 mespuntje zout
1 snufje peper
1 snufje nootmuskaat
boter om in te vetten



Maak de spruitjes schoon en was de spruitjes.
Doe ze in een pan met 100 ml water.
Brenge de spruitjes aan de kook en kook ze 10 minuten.



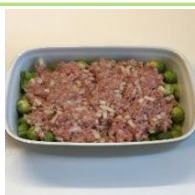
Pel de ui en snijd hem doormidden.
Snijd beide helften in kleine stukjes.
Snijd de ham in kleine stukjes.



Zet de oven op 180 graden.
Vet een ovenschaal in.
Giet de spruitjes af in een vergiet en laat ze even uitlekken.



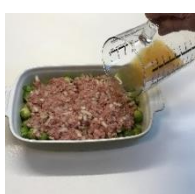
Doe het gehakt met de ui en de ham in een schaal.
Strooi het zout, peper en de nootmuskaat erover.
Meng alles goed door elkaar.



Doe de spruitjes in de ingevette ovenschaal.
Verdeel het gehaktmengsel over de spruitjes.
Strijk de bovenkant glad.



Verkruimel de halve bouillontablet in een maatbeker.
Schenk er 100 ml kokend water op.
Laat de bouillontablet oplossen.



Schenk de bouillon over het gehakt.
Zet de ovenschaal in de oven.
Laat de spruitjesschotel in 25 minuten gaar worden.
Lekker met gekookte aardappelen.