

Spruitjes met gehaktsaus

Wat heb je nodig

750 gram spruitjes
250 gram gehakt
1 ui
20 gram bloem
300 ml water

2 eetlepels ketjap
100 gram geraspte kaas
1 mespuntje zout
1 snufje peper



Pel de ui.
Snijd de ui doormidden.
Snijd beide helften in kleine stukjes.



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



Zet de hapjespan op de kookplaat, op de middelste stand.
Doe het gehakt in de pan en strooi er het zout en de peper op.
Doe de ui erbij en bak het al omscheppend 3 minuten.



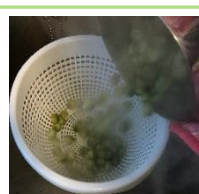
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Doe de bloem bij het gehakt in de pan.
Roer het goed door elkaar en bak het al roerende 2 minuten.



Schenk al roerend 200 ml water heel langzaam in de pan.
Blijf tijdens het schenken steeds roeren.
Als het water op is, nog even door de saus roeren.



Doe de ketjap bij de saus en roer het goed door elkaar.
Laat het 2 minuten garen.
Doe de geraspte kaas erbij en roer het door elkaar.



Giet de spruiten af in een vergiet en laat ze even uitlekken.
Doe de spruiten bij de saus en schep het door elkaar.
Laat nog 5 minuten zachtjes pruttelen.
Lekker met gekookte aardappelen.