**Brussels with hussle (spruitjes) van Jamie Oliver**

Nodig:

1 rode ui

4 verse salieblaadjes

1 kg spruitjes

4 eetlepels worcestersaus

50 gram boter

1 teentje knoflook

Bereiding:

Snij in je keukenmachine op het fijnste snijblad de ui heel fijn. Doe deze in de pan met de boter. dit ook met de ui. Snij de salieblaadjes in reepjes en bak deze mee totdat ze zacht zijn. Snij nu in je keukenmachine de schoongemaakte spruitjes heel klein. Bak deze ook mee, zeker voor 10 minuten en voeg eventueel wat water toe als dat nodig is. voeg de worcestersaus toe en laat even pruttelen. Hak ondertussen de knoflookteen fijn en voeg dit ook nog toe. Even doorroeren en klaar.