**Spruitjes uit de oven met balsamico en Parmezaanse kaas**

Nodig:

500 gram spruitjes

1 teentje knoflook

3 takjes verse tijm

flinke scheut olijfolie

2 eetlepels balsamico stroop

75 gram Parmezaanse kaas

grof zeezout

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed het ovenrooster met een vel bakpapier. Verwijder het buitenste blad van de spruitjes en snij grote spruitjes even doormidden. Doe de spruitjes in een schaal en schenk hier een scheut olijfolie bij en een snuf grof zeezout. Hussel goed door elkaar. Spreid de spruitjes uit over het bakpapier. Ris de blaadjes tijm van de takjes en strooi deze over de spruitjes. Plet de teen knoflook en leg deze op het bakpapier. Schuif het ovenrooster voor 15 minuten in de warme oven. Na 15 minuten haal je de spruitjes uit de oven en bestrooi je ze met de helft van de Parmezaanse kaas. Schuif de spruitjes nog 5 a 10 minuten de oven in, controleer met een vork of ze gaar zijn. Schep de spruitjes uit de oven in een serveerschaal en voeg nog de achtergebleven Parmezaanse kaas en wat balsamico stroop toe.