**Gegratineerde spruitjes met spek en sambal**

Nodig:

500 gram spruitjes

1 ui gesnipperd (niet een te grote ui gebruiken)

1 trostomaat in kleine stukjes gesneden

2 teentjes knoflook

50 gram plakjes ontbijtspek in stukjes gesneden

2 theelepels sambal badjak

250 gram crème fraîche

100 gram geraspte kaas

snufje nootmuskaat

flinke snuf vers gemalen zwarte peper

snufje zout optioneel

zonnebloemolie

roomboter

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 220 graden of 180 graden hetelucht. Vet een niet al te grote ovenschaal in met een beetje roomboter (mag ook olie zijn). Snijd een stukje van de onderkant van de spruitjes, verwijder de buitenste blaadjes en was de spruitjes. Kook de spruitjes net aan beetgaar in ongeveer 5 min. (kleine spruitjes hebben minder tijd nodig) Giet de spruitjes af (grote spruitjes kan je eventueel halveren). Maak ondertussen de saus: verhit een scheutje olie in een hapjespan en bak de uien met de tomaat, knoflook, sambal, snuf peper en de spek. Bak dit ongeveer 5 minuten. Voeg het bekertje crème fraîche toe en roer dit goed door samen met de helft van de geraspte kaas. Breng op smaak met een snufje nootmuskaat en eventueel een snufje zout. Schep de spruitjes door de saus en schep vervolgens alles in de ingevette ovenschaal. Bestrooi met de overgebleven geraspte kaas en bak de spruitjes ongeveer 15 minuten in de oven.

Laat de gegratineerde spruitjes even 2 minuutjes afkoelen voordat je ze serveert.