



Bijgerechten

Gebakken groenten met hazelnoten en pancetta

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram pastinaakblokjes
300 gram pompoenblokjes
300 gram spruitjes
8 plakjes pancetta
150 gram hazelnoten (verse, fijngehakt)
2 eetlepels olijfolie (met rozemarijn)
peper
zout

Bereidingswijze

Halveer de spruitjes en kook ze beetgaar in licht gezouten water. Blancheer ook de pompoenblokjes en de pastinaak.

Bak de plakjes pancetta krokant, laat uitlekken op keukenpapier en breek in stukjes.

Roerbak in dezelfde pan de groenten zodat ze een lekker bruin korstje krijgen. Meng er de hazelnoten en de pancetta onder. Kruid met peper en zout en bedruppel met de olijfolie.

Tip:

Hoe kleiner de spruitjes, hoe bitterder. Naarmate ze groter worden, gaan ze steeds meer naar kool smaken.

