



Bijgerechten

Geroosterde pastinaak en spruitjes met hazelnootcrumble

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram pastinaken
500 gram spruitjes
2 eetlepels olijfolie
peper
zout

Voor de hazelnootcrumble

100 gram hazelnoten
2 lookteentjes (fijnggehakt)
50 gram paneermeel
50 gram parmezaanse kaas
2 eetlepels olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Warm de oven voor op 200 °C.

Schil de pastinaken en halveer in de lengte of in vier als het grote zijn. Maak de spruitjes schoon en halveer indien nodig.

Meng de pastinaak en spruitjes in een grote kom met olijfolie, zout en peper. Zorg ervoor dat de groenten gelijkmatig bedekt zijn met olie en de kruiden. Verdeel de groenten gelijkmatig over een met bakpapier beklede bakplaat. Rooster de groenten in de oven gedurende 20 minuten, of tot ze goudbruin en gaar zijn. Schud af en toe om, zodat de groenten gelijkmatig roosteren.

Maak de hazelnootcrumble terwijl de groenten roosteren. Hak de hazelnoten grof. Snipper de knoflook.

Verhit olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de hazelnoten en knoflook toe en bak ze gedurende 2 minuten, of tot de hazelnoten lichtjes geroosterd zijn en de knoflook begint te geuren. Voeg er paneermeel aan toe en laat kleuren. Doe er als laatste de kaas bij en meng goed onder elkaar. Breng op smaak met peper en

zout.

Haal de geroosterde pastinaak en spruitjes uit de oven. Leg ze op een mooie schaal of verdeel ze over de borden. Strooi de hazelnootcrumble over de groenten.

