



Geroosterde spruiten met sinaasappel en walnoten

2 PERSONEN

 35 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ★ 250 g spruitjes
- ★ ½ perssinaasappel
- ★ 1 el olijfolie
- ★ 25 g hazelnoten

MATERIAAL: bakplaat

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Maak de spruiten schoon.
3. Halveer grote spruiten.
4. Boen 1 perssinaasappel schoon.
5. Rasp de helft van de oranje schil van de sinaasappel en pers dit deel van de vrucht uit.
6. Meng in een kom de spruiten met het sinaasappelsap en 1 el olijfolie.
7. Breng op smaak met zout en peper.
8. Verdeel de spruiten over de bakplaat.
9. Rooster de spruiten in de voorverwarmde oven in 20-25 minuten beetgaar en lichtbruin.
10. Hak intussen de hazelnoten grof.
11. Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan lichtbruin en schud ze op een bord.
12. Schep de geroosterde spruiten in een schaal.
13. Bestrooi ze met de geroosterde hazelnoten en sinaasappelrasp.

BRON: [dekamarkt.nl](https://www.dekamarkt.nl)

