**Geroosterde spruiten met chilisaus**



**Ingrediënten: 4 personen:**

Bovenkant formulier

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 700 g | geschoonde spruitjes |
|  | 1 el | olijfolie |
|  | 3 el | Jumbo sweet chilisaus |
|  | 2 el | gebakken uitjes |

**Bereidingswijze:**

1. Kook de spruiten 3 min. Giet af in een zeef en spoel af met koud water.
2. Halveer de spruiten. Verhit de olie in een koekenpan en bak de spruiten 4 min. op hoog vuur. Schep de spruiten pas na 2 min. om. Voeg de chilisaus toe en roerbak nog 1 min.
3. Doe de spruiten in een schaal besprenkel en bestrooi met de gebakken uitjes.