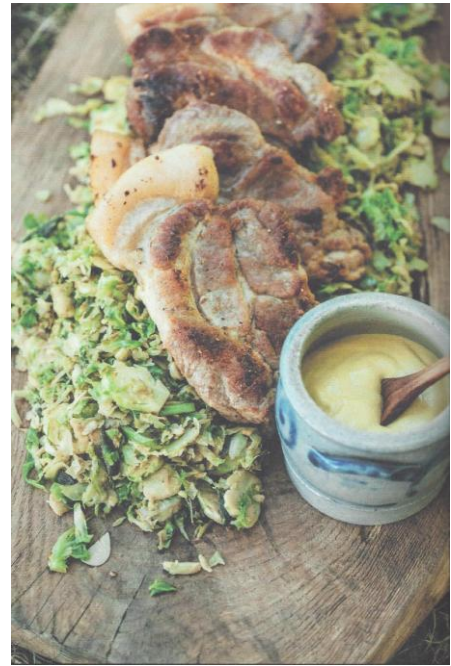


SPRUITEN EN SPIERING - THE JAMIE WAY

Ingrediënten (4 personen):

500 g spruitjes
40 g boter
2 el olijfolie
4 varkensspieringen
2 takjes salie, alleen de blaadjes
2 el worcestershiresaus
2 tenen knoflook, fijngehakt
mosterd
versgemalen zwarte peper
grof zeezout of Maldon zeezout



Bereidingswijze:

Snijdt de spruitjes fijn met een foodprocessor en bewaar ze in een kom koud water, zodat ze groen blijven.

Laat de helft van de boter smelten op de hete plaat, voeg de olijfolie toe en bak hierin de varkensspieringen aan beide kanten in ongeveer 3 minuten krokant.

Laat de spieringen even rusten op een bord.

Laat de rest van de boter smelten op de hete plaat.

Bak hierin de salieblaadjes aan met wat peper en zout, tot ze mooi krokant zijn. Het vuur mag hoog zijn, maar pas op dat de salieblaadjes niet verbranden!

Giet de spruitjes af door een vergiet en gooi ze meteen mee op de hete plaat. Daar mag gerust wat water bij, dan stomen de spruitjes mooi. Houd alle 7 minuten mooi in beweging, tot de spruitjes beetbaar zijn.

Meng de spruitjes met de worcestershiresaus en de knoflook en laat nog 1 minuut verder bakken.

Schep de spruitjes op een groot bord, schik de varkensspieringen erop en dien op met mosterd.