



**FRESH!**  
VERSMARKT LEIDENHAGE



### INGREDIËNTEN

500 gr spruitjes  
250 gr gekookte kastanjes  
2 varkensworsten, 200 gr totaal  
1 rode ui  
Witte wijnazijn  
Zonnebloemolie  
Peper en zout

## SPRUITJES MET KASTANJE EN WORST

 **Bijgerecht**

 **4 personen**

 **25 minuten**

1. Maak de spruitjes schoon, halveer als ze erg groot zijn. Snijd de ui in dunne ringen en snijd de knoflook fijn. Snijd de kastanjes in kleine blokjes en de worsten in stukken.
2. Breng een pan met gezouten water aan de kook en kook de spruitjes beetgaar.
3. Verwarm een beetje zonnebloemolie in een hapjespan en bak de ui zachtjes aan. Voeg na 2 minuten de spruitjes, worst en kastanje toe en bak op iets hoger vuur bruin en gaar.
4. Blus af met een scheutje witte wijnazijn en breng op smaak met peper en zout.