

# Roasted Brussel Sprouts with Orange Butter Sauce



## Ingredients

- 1 pounds small Brussels sprouts, trimmed and halved lengthwise
- 1/8 cup extra-virgin olive oil
- 1 teaspoon coarse salt
- 1 tablespoon balsamic vinegar
- 1 tablespoon pure maple syrup (can be substituted for honey or sugar)
- 1 tablespoon freshly squeezed orange juice
- 1 teaspoon finely grated orange zest
- 2 tablespoons cold unsalted butter, cut into 16 pieces

## Directions

- Preheat oven to 475 degrees. Line a large rimmed baking sheet with parchment paper; set aside.
- In a large bowl, toss Brussels sprouts with olive oil and salt; arrange in an even layer on prepared baking sheet, cut side down.
- Transfer to oven and roast until brown and tender, 15 to 18 minutes, rotating baking sheets halfway through baking; transfer to a large bowl.
- In a small saucepan, mix together vinegar, maple syrup, orange juice, and orange zest; heat over medium heat until heated through but not simmering. Remove from heat and whisk in cold butter, a few pieces at a time, until smooth and creamy. Pour vinegar mixture over Brussels sprouts and gently stir until liquid is absorbed and mixture is well combined; serve immediately.

# Coles De Bruselas Asadas Con Salsa De Mantequilla De Naranja



## Ingredientes

- 1 libra de coles de Bruselas pequeñas, recortadas y cortadas por la mitad a lo largo
- 1/8 taza de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharadita de sal gruesa
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- 1 cucharada de jarabe de arce puro (se puede sustituir por miel o azúcar)
- 1 cucharada de jugo de naranja recién exprimido
- 1 cucharadita de ralladura de naranja finamente rallada
- 2 cucharadas de mantequilla fría sin sal, cortada en 16 piezas

## Instrucciones

- Precaliente el horno a 475 grados. Cubra una bandeja para hornear con borde grande con papel pergamino; dejar de lado.
- En un tazón grande, mezcle las coles de Bruselas con aceite de oliva y sal; colóquelos en una capa uniforme sobre una bandeja para hornear preparada, con el lado cortado hacia abajo.
- Transfiera al horno y ase hasta que estén doradas y tiernas, de 15 a 18 minutos, girando las bandejas para hornear a la mitad de la cocción; transferir a un tazón grande.
- En una cacerola pequeña, mezcle el vinagre, el jarabe de arce, el jugo de naranja y la ralladura de naranja; caliente a fuego medio hasta que se caliente pero no hierva a fuego lento. Retire del fuego y mezcle la mantequilla fría, unas pocas piezas a la vez, hasta que quede suave y cremosa. Vierta la mezcla de vinagre sobre las coles de Bruselas y revuelva suavemente hasta que se absorba el líquido y la mezcla esté bien combinada; servir inmediatamente.