

voor 2 personen

RECEPT



NIEUW-ZEELANDSE SPINAZIE (ITALIAANS RECEPT)

Je hebt nodig:

- * 600 gr Nieuw-Zeelandse spinazie
- * Olijfolie
- * Peper en zout
- * Zongedroogde tomaatjes
- * Zwarte olijven zonder pit
- * 1 ui
- * 2 tenen knoflook
- * Verse basilicum blaadjes
- * Geroosterde pijnboompitten



Bereidingswijze:

1. Was de Nieuw-Zeelandse spinazie, laat goed uitlekken en snij fijn.
2. Verhit de olijfolie en bak hierin de geperste knoflook, de gesnipperde ui. Fruit dit enkele minuten maar laat het niet bruin worden.
3. Voeg de fijngesneden spinazie in delen toe, fruit dit ongeveer 5 minuten mee wacht al omscheppend tot deze iets geslonken is.
Nieuw-Zeelandse spinazie slinkt niet zo erg als gewone spinazie. Mocht er zich veel vocht vormen verwijder dit dan.
4. Hak ondertussen de olijven en basilicum fijn.
5. Schep de zongedroogde tomaatjes, fijngesneden olijven en basilicum erdoor.
6. Strooi de pijnboompitten erover en serveer direct.

