

voor 2 personen

RECEPT



NIEUW-ZEELANDSE SPINAZIE MET PIJNBOOMPITTEN

Je hebt nodig:

- * 500 gr Nieuw-Zeelandse spinazie
- * Olijfolie
- * Versgemalen peper en zout
- * 20 gram geroosterde pijnboompitten
- * 1 teentje knoflook uitgeperst



Bereidingswijze:

1. Was de Nieuw-Zeelandse spinazie, laat goed uitlekken en snij fijn. Kook de spinazie even in het aanhangende water.
2. Verhit de olijfolie en bak hierin de uitgelekte spinazie en uitgeperste knoflook, voeg peper en zout naar smaak toe. Fruit dit enkele minuten maar laat het niet bruin worden.
3. Roer de geroosterde pijnboompitten door de spinazie, doe een deksel op de pan en laat ongeveer 10 minuten garen.

Lekker met pasta of rijst.

