

KRUIDIGE NIEUW-ZEELANDSE SPINAZIE



Voor 2 personen:

Ingrediënten

Wat heb je nodig:

- 600 gr Nieuw-Zeelandse spinazie
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 theelepel komijnzaad gemalen
- Chili poeder of Chili vlokken (naar smaak)
- Scheutje olijfolie
- Versgemalen peper
- Zeezout



SMAKELIJK ETEN

Bereiding

- Maak de ui en knoflook schoon en snipper deze fijn.
- Verhit de olijfolie en bak de ui en knoflook zachtjes.
- Voeg het gemalen komijnzaad toe en de chili poeder of vlokken. Bak even mee.
- Was ondertussen de spinazie. Laat goed uitlekken. Verwijder harde stelen en snijdt de spinazie fijn.
- Voeg de spinazie toe aan de ui, knoflook en kruiden en laat slinken.
- Voor het serveren versgemalen peper en zeezout toevoegen naar smaak.