



SPINAZIE NAMUL

BOODSCHAPPEN

500 gr. verse spinazie
4 el. donkere soyasaus
2 teentjes knoflook geperst
4 tl. sesamolie
1 tl. rijstwijn
4 tl. sesamzaad geroosterd

Kook de spinazie in ca. 30 sec. in gezouten water, giet af en spoel af met koud water.

Meng de ingrediënten in een kom en roer de spinazie erdoor.

Rooster het sesamzaad in een droge pan lichtbruin en zet weg.

Verhit 2 el. olie in een wok en bak de spinazie in 20 sec. op een hoog vuur.

Schep op een bord en garneer met geroosterd sesamzaad.

