



Spruitjes, maar dan anders

(2 personen)

400 gr. spruitjes - 1 el. kappertjes, drooggedept - 75 gr. spinazie - ½ rode ui, in dunne schijfjes - 1 teen knoflook, fijngesneden - 2 el. olijfolie - zout, peper - 1 tl. gemalen karwijzaad (kummel) - ½ verse rode peper, in dunne schijfjes - limoensap (vers) van ½ limoen - 50 gram parmigiano reggiano, geraspt - 1 el. geroosterde pijnboompitten

Werkwijze:

- Snijd de spruitjes in de keukenmachine in dunne schijfjes. *(dit kan evt. 1 dag van te voren en dan afgesloten in de koelkast bewaren)*
- Verhit 1 el. olijfolie in een grote hapjespan of wok op middelhoog vuur. Bak de drooggedepte kappertjes hierin knapperig (1-2 min.). Haal ze uit de pan en leg ze op een schoteltje met keukenpapier.
- Verhit hierna nog 1 el. olijfolie op middelhoog vuur en roerbak de spruitjes met de ui en knoflook beetgaar (± 2 min.).
- Voeg de spinazie toe en roerbak nog een keer 2 min. Breng op smaak met zout, peper, limoensap, rode peper, karwijzaad en ¾ van de parmigiano toe. Meng goed en warm alles goed door. Proef en voeg evt. nog wat zout en/of peper toe.
- Serveer het gerecht op een schaal of bord en garneer met de kappertjes, het restant van de parmigiano en de pijnboompitjes.
- Lekker met een goed stukje gebraden kip.