

Bij: Gewokte spruitjes met walnoten (4 personen)

Bereiden: 8 minuten

Nodig:

- 400 g spruitjes
- klein handje walnoten (± 40 g)
- olijfolie
- peper & zout



Doen:



Snij de uiteindes van de spruitjes en verwijder waar nodig de lelijke buitenste blaadjes. Was ze. Snij ze met een groot mes in dunne plakjes. Hak de walnoten grof.

Verhit wat olijfolie in een wok of hapjes pan en bak de spruitjes al omscheppend in een paar minuten gaar.

Voeg tijdens het bakken zout & peper toe. Strooi er halverwege de gehakte walnoten bij.

