

Spruitjes uit de wok

Aantal personen: 2

400 gram spruitjes

1 rode ui

30 gram walnoten

1 theelepel kerriepoeder

peper en zout

We beginnen met het schoonmaken van de spruitjes. Snij ze vervolgens allemaal door de helft. Pak vervolgens de walnoten en hak deze grof. Als laatste snijden we de rode uit in reepjes.

Zet een wok op het vuur en verhit 1 eetlepel wok olie. Doe de halve spruitjes in de wok en roerbak ze 3 minuten. Voeg vervolgens de reepjes rode ui toe en roerbak deze, samen met de spruitjes, nog 2 minuten. Breng op smaak met zout, peper en kerriepoeder. Schenk 100 ml water in de wok en laat het geheel gedurende 4-5 minuten gaar koken. Laat het water verdampen en doe de gehakte walnoten in de wok.

Nu is het tijd om alles op de borden te doen. Voeg naar eigen smaak peper en zout toe.

