

Roergebakken spinazie met cashewnoten en sojasaus

Ingrediënten:

1,5 kilo verse spinazie
2 tenen knoflook
2 centimeter verse gember
1 rode peper
1 ui
150 gram cashewnoten
2 el geroosterde sesamzaadjes
1 el bruine suiker
2 el olijfolie
peper en zout
en van Fair Trade Original:
6 el biologische sojasaus

Bereidingswijze :

- Verhit de olijfolie in een wok en fruit hierin de ui, knoflook, gember en rode peper tot ze glazig zien.
- Schil de gember en rasp het fijn.
- Pel en hak de knoflook en snipper de ui.
- Verwijder de zaadjes uit de rode peper en hak de peper fijn.
- Voeg beetje bij beetje de spinazie toe en wok op hoog vuur tot alle spinazie geslonken is.
- Roer de suiker en de Fair Trade sojasaus erdoor en warm nog even door tot de suiker is opgelost.
- Breng de spinazie eventueel op smaak met peper en zout.
- Hak de cashewnoten grof.
- Schep de spinazie op een mooie groenten schaal en bestrooi met de cashewnoten en de geroosterde sesam.

Lekker om te serveren met Fair Trade Original zilvervliesrijst