

Functionele beschrijving

Roerbak Spinazie met spekjes, paprika, champignons en ui

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft **én** van uw organisatie! De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Roerbak Spinazie met spekjes, paprika, champignons en ui	3
<i>Ingrediënten</i>	3
<i>Bereiding</i>	3

Roerbak Spinazie met spekjes, paprika, champignons en ui



Ingrediënten

Aantal personen: 4

Tijd: ± 40 minuten

- 600 gram spinazie
- 2 rode paprika's
- 200 gram spekjes
- 2 uien
- Bakje champignons
- Pijnboompitjes
- Peper
- Zout

Bereiding

- Schil de uien, spoel ze af en snij ze fijn
- Maak beide paprika's schoon en snij ze in kleine stukjes
- Maak de champignons schoon en snij ze in vieren
- Was de spinazie en laat deze uitlekken
- Doe de spekjes in een (wok)pan en bak deze tot ze lichtbruin zijn
- Haal de spekjes uit de pan en doe ze in een schaal of bakje
- Fruit de fijngesneden uien in de pan
- Voeg na enige tijd de paprikastukjes toe
- Doe de in vieren gesneden champignons er bij en roerbak het geheel
- Doe de gebakken groenten als ze beetgaar tezamen in een schaal
- Roerbak de spinazie in wat olie in de wok tot deze geslonken is
- Voeg het groentemengsel en de spekjes toe
- Breng de schotel tijdens het roeren op smaak met peper en zout
- Strooi vlak voor het serveren de pijnboompitjes er over