

Roerbak spruitjes



Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: 20 min plus 30 min

Ingredienten:

400 gr spruitjes schoongemaakt en door midden

4 doorregen speklapjes, in blokjes

3 eetl ketjap (zoet)

1 eetl sambal

2 tenen knoflook geperst

2 eetl olie

2 eetl geroosterde seamzaadjes

1 bos lente uitjes in dunne ringetjes

Bereidingswijze:

Kook de spruitjes met wat zout ongeveer 5 min(als je van echt gaar houdt 10min).

Giet ze af en spoel met koud water.

Maak een marinade van de ketjap, sambal en knoflook en doe de speklapjes hierin en laat 30 min marineren.

Verhit de olie in een wok en roerbak de speklapjes lekker bruin.

Doe dan de spruitjes en sesamzaadjes erbij en roerbak nog een paar minuten.

Bestrooi het gerecht met de uienringetjes.

Lekker met rijst(basmatie).

Dit recept is keer bekeken.