

Spruitjes met walnoot en olijven

Ingrediënten

- 400 gram spruitjes
- 2 eetlepels olijfolie
- 50 gram gepelde walnoten
- 50 gram zwarte olijven zonder pit
- 1 eetlepel citroensap
- zout en peper

Werkwijze

1. Maak de spruitjes schoon en halveer ze. Verhit de olie in de wok en bak hierin de spruitjes in 6 minuten al omscheppend gaar.
2. Doe er van het vuur de walnoten, de olijven en de citroensap bij en breng op smaak met zout en peper.