

# Spinazie wokken

---

## Wat heb je nodig

400 gram spinazie (vers)  
2 eetlepels koffieroom  
1 snufje zout  
1 eetlepel olie



Was de spinazie drie keer.  
Laat de spinazie in een vergiet uitlekken.  
Je kunt ook een zak gewassen spinazie kopen.

---



Doe de olie in de wok.  
Zet de wok op de kookplaat, op de middelste stand.  
De olie is warm als ze uitloopt.

---



Doe een deel van de spinazie in de wok.  
Bak ze al omscheppend tot ze geslonken is.  
Doe weer een deel van de spinazie in de wok.

---



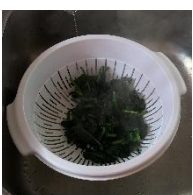
Bak dit ook weer tot het geslonken is.  
Doe de rest van de spinazie in de wok.  
Schep het goed door elkaar.

---



Bak de spinazie 3 minuten, af en toe omscheppen.  
Doe de koffieroom en het zout bij de spinazie.  
Meng het goed door elkaar.

---



Giet de spinazie af in een vergiet.  
Laat de spinazie even uitlekken.  
Doe de spinazie weer terug in de wok en dien gelijk op.  
Lekker met rijst en een eiergerecht.

---