**Gesmoorde spinazie als bijgerecht**

Nodig voor 2 personen:

400 gram verse spinazie, gewassen

Citroensap

Eetlepel arachide olie

Peper

Zout

Knoflookpoeder

Optioneel:

1 teentje knoflook

1 ui

handje pijnboompitten

Bereiding:

Verhit de olie in een pan en doe de spinazie hierin. Als niet alle spinazie tegelijk in de pan past, wacht dan even tot de spinazie geslonken is voor je de rest toevoegt. Schep de spinazie om tot hij geslonken en goed warm is (ca. 5 minuten). Sprenkel het citroensap er overheen en breng op smaak met wat peper, zout en knoflookpoeder.

Optioneel:

Indien je knoflook en ui wilt: hak de knoflook fijn en snijd de ui in dunne halve ringen. Bak deze eerst in de olie aan voordat je de spinazie toevoegt (1 minuut is genoeg).

Bij gebruik pijnboompitten: rooster deze in een droge koekenpan tot ze licht beginnen te kleuren en schep ze op het einde door de spinazie.