

## Wok met spinazie

week 37

Menugang: Hoofdgerecht

Benodigde tijd: 30 minuten

Aantal personen: 4 personen

### Ingrediënten

- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 paprika
- 125 g kastanje champignons
- 125 g cherrytomaatjes
- 400 g verse spinazie
- olijfolie
- 2 aardappelen (voorgekookt)
- 100 g kippendijfilet
- ¼ tl komijnzaad
- ¼ tl djinten
- kerrie
- paprikapoeder

### Bereidingswijze

1. De voorgekookte aardappelen in stukjes snijden en bruin bakken in olie.
2. Bewaar de aardappelen in een kom.
3. Snijd de kippendijfilet in kleine stukjes, bak deze in wat olie met ¼ theelepel komijnzaad en ¼ theelepel djinten.
4. Haal de gebakken kippendijfilet uit de pan en bewaar deze in de kom bij de aardappelen.
5. Snipper de ui en pers de knoflook voeg naar smaak kerrie en paprikapoeder toe.
6. Verwarm olijfolie in een wok of grote koekenpan en fruit de ui hier samen met de knoflook aan.
7. Snijd de paprika in blokjes en de champignons in plakjes.
8. Voeg dit bij de ui en bak dit even mee.

9. Voeg de stukjes gebakken aardappel en de stukjes kip toe.
10. Snijd de cherrytomaten in vieren en doe deze de helft van de tomaatjes in de wok.
11. Voeg de spinazie toe en roerbak dit kort mee tot deze goed geslonken is. Door spinazie in porties toe te voegen zal de grote hoeveelheid beter passen.
12. Tot slot als het de wok van het vuur gehaald is, de andere helft van de cherrytomaatjes toevoegen.

### Serveertip:

Verdeel in vier porties en serveer het gerecht direct.

### Variatietips:

- Liever geen vlees? Vervang de kip door vegetarische wokstukjes.
- Ook zonder aardappelen is dit een heerlijk gerecht.

