

Spruitjes met druiven

(2 personen)

Ingrediënten:

- 350 g geschoonde spruitjes
- 150 g pitloze rode druiven
- 50 g ongebrande walnoten
- 2 el zonnebloemolie
- 2 el vloeibare honing

Bereiding:

- Kook de spruiten in 8 min. gaar.
- Halveer de druiven en hak de walnoten grof.
- Verhit de olie in een wok en roerbak de spruitjes 3 min. op hoog vuur. Zet het vuur middelhoog en voeg de honing toe. Bak nog 2 min.
- Meng de druiven en walnoten erdoor en serveer.

