

Spruitjes Tumis

2 porties uit Indonesië
In 30 minuten klaar

Ingrediënten:

250 gram spruitjes
100 gram magere speklappen
1 sjalotje
2 knoflooktenen
trassi
1 schijf laos
2 tomaten
bouillonpasta of poeder



Vorbereiding:

Sjalotje, knoflook en laos kleinsnijden.
Tomaten in stukken snijden.
Spek in kleine reepjes snijden.

Bereidingswijze:

Maak de spruitjes schoon, wassen en in vieren snijden en op een vergiet laten uitlekken. Snijd de spek in kleine smalle reepjes.

Fruit de kleingesneden sjalot, knoflook en laos lichtbruin in olie.

Voeg de spek toe en de in stukken gesneden tomaat.

Als het spek gaar is de spruitjes toevoegen en een beetje water en op laag vuur laten garen.

Op smaak brengen met bouillonpasta of poeder.

Kijk ook op: www.pcstef.nl