

RECEPT

Ingrediënten:

- 360 gram spaghetti van zoete bataat
- 1 bosje lente uitjes
- 300 gram champignons
- 1 aubergine
- 500 gram spinazie
- Zongedroogde tomaten
- Kokosolie om in te bakken

Bereidingswijze:

Snijd de lente uitjes in kleine ringen. Snijd de champignons in partjes of plakjes en bak deze in kokosolie samen in een grote pan met de lente uitjes. Snijd de aubergine in blokjes en voeg deze toe. Voeg na een paar minuten de Spaghetti van Zoete Bataat toe aan de pan. Voeg na ongeveer 5 minuten de spinazie toe en bak deze een paar minuten mee. Verdeel over vier borden en serveer er zongedroogde tomaten bij.



Zoete bataat met spinazie
en gedroogde tomaten