

## CITROENGARNALEN MET SPINAZIE

### Benodigheden

- 100 gr. garnalen (gepeld en ader verwijderd)
- 200 gr. spinazie
- 3 el water
- Sap van 1 citroen  
(of 1/2 citroen als je het minder 'citroenig' wilt hebben)
- 4-5 teentjes geperste knoflook
- zout en peper



### Bereidingswijze

Verwarm een koekenpan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur.

Voeg 3 el water, knoflook en garnalen toe.

Bak 5 minuten of tot de garnaal net roze kleurt (voeg indien nodig meer water toe).

Pers het sap van 1 citroen erover uit.

Voeg spinazie toe.

Breng op smaak met zout & peper.

Bak zonder deksel tot de spinazie is geslonken.