2A Vegetarisch

Omelet met kastanjechampignons en mozzarella

Bereidingstijd
15 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Bereid de omelet met kruiden volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de kastanjechampignons in plakjes en hak de knoflook fijn. Verhit de overige olijfolie in een pan en fruit de knoflook. Voeg de kastanjechampignons toe en breng op smaak met de Provençaalse kruiden, peper en zout. Bak circa 5 minuten op middelhoog vuur. Leg de omelet op een bord en verdeel de kastanjechampignons en mozzarella hier overheen. Maak af met de kiemgroente. Breng eventueel nogmaals op smaak met peper en zout.

Ingrediënten

- [ ] 1 zakje PS. food & lifestyle omelet met kruiden
- [ ] 40-50 g mozzarella light
- [ ] 200 g kastanjechampignons
- [ ] 10 g kiemgroente
- [ ] ½ teentje knoflook
- [ ] 1½ el olijfolie
- [ ] Snufje Provençaalse kruiden
- [ ] Peper
- [ ] Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	**394 kcal**
Koolhydraten	**13 g**
Vet	**22 g**
Vezels	**3 g**
Eiwit	**32 g**