PS. food & lifestyle

1A+1B Vegetarisch

Spinazie-geitenkaas omelet met tomaatjes

Bereidingstijd
10 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Scheur de verse spinazie in stukjes en halveer de cherrytomaatjes. Bereid de omelet volgens de aanwijzingen op de verpakking. Schep een handje spinazie door het beslag alvorens je de omelet gaat bakken. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de omelet gaar. Besmeer de omelet met de verse geitenkaas en beleg met de overige spinazie. Breng op smaak met peper en zout. Eet samen met de tomaatjes.

Ingrediënten

- [ ] 1 zakje PS. food & lifestyle omelet met kruiden
- [ ] 3 tl verse geitenkaas
- [ ] 50 g verse spinazie
- [ ] 75 g cherrytomaatjes
- [ ] 1 el olijfolie
- [ ] Peper
- [ ] Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	**284 kcal**
Koolhydraten	**6 g**
Vet	**16 g**
Vezels	**4 g**
Eiwit	**24 g**