

Spinazie-geitenkaas omelet met tomaatjes



10 minuten



1 persoon



VOEDINGSWAARDE

Energie	284 Kcal
Koolhydraten	6.8 g
Eiwitten	24.3 g
Vet	16.8 g
Vezels	4.4 g

Voedingswaarde per persoon

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

BEREIDINGSWIJZE

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.