



1A+1B

Vegetarian

## Omelet met tomaatjes, spinazie en geitenkaas



Bereidingstijd  
10 minuten



Porties  
Voor 1 persoon

### Bereidingswijze

- 1 Doe 90-100 ml water in de shaker en meng met de inhoud van het zakje omelet kruiden. Schud goed en voeg de verse spinazie toe. Verhit de olijfolie in een anti-aanbakpan en bak de omelet circa 30 seconden aan beide zijden. Beleg de omelet met de tomaatjes en de verse geitenkaas. Bestrooi met wat peper.

### Ingrediënten

- ☐ 1 zakje PS. food & lifestyle omelet kruiden
- ☐ 90 g cherrytomaatjes, gehalveerd
- ☐ Flinke hand verse spinazie
- ☐ 3 tl (15 g) verse geitenkaas
- ☐ 1 el olijfolie
- ☐ Peper

### Voedingswaarden per persoon

|              |          |
|--------------|----------|
| Energie      | 281 kcal |
| Koolhydraten | 6 g      |
| Vet          | 17 g     |
| Vezels       | 3 g      |
| Eiwit        | 23 g     |