

Lekker lunchgerecht 😊



4 personen

OMELET MET GROENTEN EN FETA

- 6 eieren
- 100ml melk
- peper
- Fry-Light bakspray of 4 el olijfolie
- 1 zak Italiaanse roerbakgroenten van 400 gram
- 150 gram fetakaas
- 1 takje peterselie, fijngehakt

Klop de eieren los met de melk en peper naar smaak.

Verhit in 2 koekenpannen elk de bakspray of de olijfolie

Verdeel de roerbakgroenten over de pannen en bak in 4 minuten zacht.

Verdeel het eimengsel over de groenten en bak het ei op laag vuur, tot de onderkant goudgeel en gestold is en de bovenkant bijna gaar.

Verkruimel een deel van de feta boven de omeletten en klap de omeletten dubbel.

Snijd de omeletten door en laat de helften meteen op de borden glijden, zodat de binnenkant nog zacht en romig blijft.

Bestrooi de omeletten met de peterselie.

Geef de rest van de feta erbij om nog over de omeletten op de borden te strooien.

TIP: volkoren cracker erbij

Eet er smakelijk van 😊