



4 personen

SPINAZIE-GEITENKAASOMELET

- 6 eieren
- 50 ml melk
- 75 gram verse spinazie
- 75 gram zachte geitenkaas
- Fry-light bakspray of olijfolie

Klop de eieren met de melk en een beetje zout en versgemalen peper los in een kom.

Verhit de bakspray of olie in een hapjespan en verwarm de spinazie tot deze geslonken is.

Meng de spinazie en de geitenkaas met de losgeklopte eieren.

Verhit bakspray of olijfolie en een koekenpan en bak de spinazie-geitenkaasomelet met een deksel op de pan in circa 10 minuten goudbruin en gaar.

Smakelijk eten 😊