



Elke dag die cracker met kaas of kipfilet?
Inspiratie voor de lunch heb je nooit genoeg

SPINAZIEOMELET MET ZALM EN HÜTTENKÄSE (COTTAGE CHEESE)

- 3 handjes verse spinazie
- 4 eieren
- 75 gram hüttenkäse
- 6-8 sprietjes verse bieslook
- geroosterde pijnboompitjes
- 75 gram plakken gerookte zalm

Snijd de verse spinazie fijn en bak de groenten met wat PEMbakspray of olijfolie in de pan.

Kluts de eieren, breng op smaak met peper en zout en meng dit met de spinazie.

Bak de spinazieomelet in ca. 5-10 minuten gaar.

Laat de omelet even afkoelen.

Snijd intussen de bieslook fijn.

Leg de plakken zalmfilet in het midden van de omelet.

Verdeel hier de hüttenkäse bovenop, met de fijngesneden bieslook en de pijnboompitjes.

Rol de omelet op, snijd in plakjes en serveer met wat tomaatjes en een frisse salade.

Smullen maar 😊