



## Ingrediënten

- 1 zakje Lignavita omelet  
(fijne kruiden/bacon/champignon/ui)
- groene slamix
- handvol waterkers
- ½ groene paprika
- ½ komkommer
- ½ tomaat
- verse kruiden naar keuze
- 1 soeplepel dressing  
(Smaakgeheimen: Bourgondische /  
Basis / Honing mosterd)

## Fris lenteslaatje met omeletreepjes

Dit receptje mag je zowel in de rode,  
oranje als groene fase eten.

### Bereidingswijze

Was de groenten en snij ze in hapklare stukken.

Doe de voorgeschreven hoeveelheid water voor de bereiding van de gekozen omelet in de shaker. Voeg het omeletpoeder toe, sluit de shaker goed af en schud krachtig.

Giet het beslag in een warme antikleefpan (met een beetje olijfolie) en laat de omelet op een warm vuur een 2-tal minuten per zijde bakken.

Snij de gebakken omelet in reepjes. Meng de groenten met de omeletreepjes. Serveer met de dressing.