



lignavita®

your shape, your secret ;-)



Omelet met spinazie uit de oven ●●●

Ingrediënten: (voor 2 personen)

- 2 zakjes Lignavita Omelet Bacon
- 300 gram diepvries bladspinazie naturel (niet de versie met room!)
- 2 eetlepels Slankie Smeerkaas (Ham, Tuinkruiden, Sambal of Natuur naar keuze)
- peper, zout, muskaatnoot

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 170°

Kook de spinazie 10 minuutjes in water en laat vervolgens goed uitlekken.

Smelt de smeerkaas in de magnetron (20 seconden) en meng onder de spinazie.

Kruid naar smaak met peper, zout, muskaatnoot.

Los de inhoud van de twee zakjes omelet bacon op met ±200 ml water (ongeveer 40 ml minder dan bij gewone bereiding omdat uit de spinazie nog vocht vrijkomt).

Meng onder de spinazie-kaas mengeling en giet in een vuurvaste schotel.

Plaats de schotel in het midden van de voorverwarmde oven en laat het geheel circa 20-25 minuten staan tot het mengsel gestold is.