

**Roergebakken Spinazie met
kruidenomelet (2 pers)**

400 gr verse spinazie
2 lente uitjes in ringetjes
½ rode paprika in stukjes
125 gr kastanjechampignons in plakjes
Kokosolie
75 gr verse kruiden roomkaas
4 eieren
Peper zout
Kruiden voor Aziatische gerechten
Ongebrande ongezouten cashewnoten



Bereiding:

Klop de eieren in een kom en voeg kruiden en naar smaak zout/peper toe.

Smelt een eetl kokosolie in de wok en roerbak de lenteuitjes, voeg na 2 min de champignons en paprika toe.

Smelt 1 eetl kokosolie in de koekenpan op middelmatig vuur en voeg het eimengsel toe. Na 1 minuut op laag vuur met deksel op de pan de omelet bruin en gaar bakken.

Draai de omelet als de bovenkant gestold is.

Voeg bij het ui/champignon/paprika mengsel de spinazie in delen en roerbak tot deze slinkt.

Als alle spinazie is toegevoegd, de kruidenroomkaas toevoegen en op klein vuur mengen.

Serveer het spinaziemengsel op de omelet en strooi er een klein handje cashewnoten overheen.

Eet smakelijk!