

Veggie omelet met spinazie en broccoli



Ingredienten voor 4 Personen

1	Broccoli
150 g	Erwten
	bladpeterselie
6	Eieren
1	Ui
300 g	Spinazie

Bereiding

1. Snijd de broccoli in roosjes en kook samen met de erwten beetgaar in ongeveer 5 minuten.
2. Hak ondertussen de helft van de peterselie fijn. Klop de eieren los, meng ze met de gehakte peterselie en breng op smaak met peper en zout.
3. Snipper de ui.
4. Verwarm wat olijfolie in een koekenpan en stoof de ui glazig. Voeg de spinazie toe en laat al roerend slinken.
5. Voeg de gekookte broccoli en erwten toe laat enkele minuten meestoven.
6. Giet het ei in de pan en laat gedurende zo'n 5 minuten stollen op een middelhoog vuur. Garneer met de rest van de peterselie.

Tip: ook heel lekker met groene asperges!