



2A

Vegetarisch

## Omelet met kastanjechampignons en mozzarella



Bereidingstijd  
15 minuten



Porties  
Voor 1 persoon

### Bereidingswijze

- 1 Bereid de omelet met kruiden volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de kastanjechampignons in plakjes en hak de knoflook fijn. Verhit de overige olijfolie in een pan en fruit de knoflook. Voeg de kastanjechampignons toe en breng op smaak met de Provençaalse kruiden, peper en zout. Bak circa 5 minuten op middelhoog vuur. Leg de omelet op een bord en verdeel de kastanjechampignons en mozzarella hier overheen. Maak af met de kiemgroente. Breng eventueel nogmaals op smaak met peper en zout.

### Ingrediënten

- ☐ 1 zakje PS. food & lifestyle omelet met kruiden
- ☐ 40-50 g mozzarella light
- ☐ 200 g kastanjechampignons
- ☐ 10 g kiemgroente
- ☐ ½ teentje knoflook
- ☐ 1½ el olijfolie
- ☐ Snufje Provençaalse kruiden
- ☐ Peper
- ☐ Zout

### Voedingswaarden per persoon

|              |          |
|--------------|----------|
| Energie      | 394 kcal |
| Koolhydraten | 13 g     |
| Vet          | 22 g     |
| Vezels       | 3 g      |
| Eiwit        | 32 g     |