

Power Plate Slimming Concept



Groente-Omelet

BENODIGDHEDEN:

Power Slim omelet met provençaalse kruiden - gesnipperde blaadjes gekookte spinazie (diepvries-spinazie mag ook) peterselie - 1 ei - 150g champignons de paris (witte champignons) - 20g uisnippers - 80g tomaat (in schijfjes) - 100g boontjes (gekookt)

BEREIDING:

Leeg de inhoud van het zakje Power Slim in een kom. Voeg zachtjes 80 à 100 ml koud water toe en roer het geheel om. Voeg één extra ei toe. Klop de mengeling stevig op, voeg zout, peper en andere kruiden toe naar eigen smaak. De uisnippers aanstoven in een beetje boter of olie. Voeg de boontjes, spinazie en de champignons toe en bak dit even aan. Als laatste voeg je de tomaat toe. Giet daarna meteen de eiermengeling in de pan over de groenten en laat een 30-tal seconden garen.



“Bak een Power Slim toast en leg je omelet er bovenop. Zo krijg je een overheerlijke combinatie!”



Smakelijk!