



Groente omelet met zomergroenten

1. Verwarm wat olie in een koekenpan en bak de ui glazig. Voeg het palmkoolblad toe en bak gedurende 6-8 minuutjes mee, tot het mooi zacht is geworden.
2. Voeg snijbiet, champignons en tomatenblokjes toe en bak een paar minuten mee.
3. Klop de eieren los in een kommetje en voeg de geraspte courgette toe. Breng op smaak met peper en zout.
4. Schenk dit ei-courgettemengsel over de gebakken groenten, strooi de geraspte kaas eroverheen en dek de pan dan af met een deksel. Laat dit 6-10 minuten zachtjes bakken
5. Varieer er lekker op los en gebruik eventueel andere groenten.

Dit heb je nodig

- Olie
- 1 ui
- 2 palmkool bladeren (bladbroccoli Minestra Nera is ook erg lekker om in dit recept te gebruiken)
- 2 bladeren snijbiet, fijn gesneden.
- Een paar champignons in plakjes
- 1 tomaat in stukjes
- ½ courgette, geraspt
- 2 grote eieren
- Handje geraspte kaas