



Mediterraan roerei

2 PERSONEN

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥗 1 el olijfolie
- 🥗 ½ rode ui (in ringen)
- 🥗 ½ teentje knoflook (in plakjes)
- 🥗 3 zongedroogde tomaatjes (in plakjes)
- 🥗 100 g spinazie (panklaar)
- 🥗 3 eieren
- 🥗 1 el crème fraîche
- 🥗 4 sneeën brood (naar keuze)
- 🥗 40 g feta (verkruid)

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak hierin de ui en knoflook circa 2 minuten.
2. Voeg de tomaatjes en spinazie toe en bak circa 3 minuten, tot de spinazie net geslonken is.
3. Klop in een kom de eieren los met de crème fraîche.
4. Breng op smaak met zout en peper.
5. Rooster het brood.
6. Voeg de eieren toe aan de pan en roer regelmatig door.
7. Voeg de feta toe als het ei bijna gestold is.
8. Serveer het brood met het roerei.

TIP: Let op: de kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan een kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

BRON: boodschappen.nl

