

OMELET NESTJES MET PARMHAM



25 minuten



1 persoon

INGREDIËNTEN

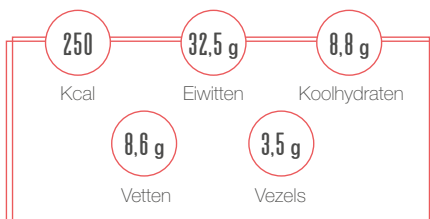
- 1 zakje **PowerSlim omelet met kruiden**
- 40 g parmaham
- 2 el Skyr 0% vet
- 100 g komkommer
- 50 g cherytomaatjes
- Verse bieslook
- Peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Bekleed 2 à 3 muffinvormpjes met reepjes parmaham. Bereid de omeletmix volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voeg er vervolgens twee kleine eetlepels Skyr 0% vet aan toe, verse bieslook naar smaak en wat peper en zout.

Giet het mengsel in de muffinvormpjes in het parmaham nestje. Plaats de muffinvorm voor 10 à 12 minuten in een voorverwarde oven van 180 graden. Haal vervolgens de nestjes uit de muffinvorm en leg ze op een bakplaat. Plaats nog even terug in de oven om de bodem mooi krokant te krijgen, zo'n 3 minuten. Smakelijk!

Serveer met een salade van komkommer en tomaatjes.



Recept van PowerSlim coach Anneleen ↗