



## Keto Gevulde omelet met tonijn en avocado

! Weinig koolhydraten

**KETOGEEN** Deze gevulde omelet is supermakkelijk om te maken. We vullen de omelet met spinazie, tonijn, avocado en cottage cheese. Avocado is een klein wonder van de natuur en zit bomvol vitamines en essentiële vetzuren. Avocado bevat maar weinig koolhydraten, veel vet en past daarom uitstekend in een keto-geen dieet. Bewaar de avocado op je fruitschaal, zodat deze verder kan rijpen. Let op dit is een keto-geen gerecht: hoog in vet en laag in koolhydraten.

20 min | 665 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten te sparen door je recepten te bekijken via onze mobiele website*



**ekomenu**  
VOEL JE LEKKER

## BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

1P 2P 3P 4P

Ui	<b>st</b>	1	2	2	3
Eieren	<b>st</b>	2	4	6	8
Avocado	<b>st</b>	0.5	1	1	2
Tonijn in water	<b>g</b>	80	160	240	320
Spinazie	<b>g</b>	100	200	300	400
Cottage cheese	<b>g</b>	50	100	150	200
Za'atar kruiden	<b>tl</b>	0.5	1	1.5	2

*zelf toevoegen:*

Melk	<b>ml</b>	10	20	30	40
Olie	<b>el</b>	1.5	3	4.5	6
Zout en (chili)peper					

*\*Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

## BEREIDINGSWIJZE

1. Pel en snipper de ui. Kluts de eieren los met een scheutje melk (hoeft niet per sé), zout en (chili)peper.
2. Verhit olie in een bakpan (of twee pannen), fruit eerst de ui 1 minuut, schenk het eimengsel erbij en bak per persoon een omelet.
3. Halveer intussen de avocado, verwijder de pit en haal met een lepel het vruchtvlees eruit. Snijd de avocado in blokjes. Laat de tonijn uitlekken in een zeef. Was de spinazie, snijd eventueel kleiner en verwarm kort in een bakpan.
4. Beleg de omeletten met een flinke schep cottage cheese, spinazie, avocado en tonijn en breng op smaak met za'atar, zout en (chili)peper en een scheutje olijfolie extra vierge. Klap dubbel, rol op of serveer zo.

*Tip: Heb je geen melk in huis? Klop de eieren luchtig en bak de omeletten zonder melk.*

Biologisch



info@ekomenu.nl  
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

