
Roerei Spinazie-Spek

Voor 1 persoon

Bereidingstijd: 15 minuten



Ingrediënten

- 90 gram gehakte diepvries spinazie
- 35 gram voorgebakken spekblokjes
- 4 eieren
- 10 cl melk
- boter
- peper, zout

Bereiding

Dit roerei kan je met gebakken aardappeltjes eten, of op een twee geroosterde boterhammen. Maar het kan natuurlijk ook los. Dit recept beschrijft alleen het maken van het roerei.

Warm de spinazie in een open pannetje. Geef het vocht een goede kans om te verdampen. Klop de eieren, voeg de melk toe. Verhit een koekenpan met boter en schenk het geklopte ei hierin. Zet het vuur op matig en roer regelmatig met een spatel zodat het geen omelet wordt. Verdeel, zodra het ei niet meer vochtig is, de spinazie over het roerei. Voeg tenslotte de spekjes toe. Breng verder op smaak met peper en zout.

En Klaar is Kees

Tip

Of maak de omelet iets kleiner en complementeer met gebakken aardappeltjes.
