

# Spinazierolletjes

(2 personen)

## Ingrediënten:

- 300 g verse spinazie
- 2 grote eieren
- 1 kleine tomaat in blokjes
- 50 g geraspte Parmezaanse kaas
- 1 tl Italiaanse kruiden
- 1 el pijnboompitten
- zonnebloem- of olijfolie

## Bereiding:

- Verwarm de oven op 200 °C.
- Kook de spinazie mat zout 2 minuten, giet af en laat goed uitlekken.
- Kluts de eieren met 2 el water, zout en peper.
- Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan en leg ze op een schotel.
- Giet olie op de koekenpan, schep

hierin 2 el eiermengsel en bak een kleine omelet. Totaal 4 st.

- Schep pijnboompitten, tomatenblokjes, Italiaanse kruiden en de helft van de kaas door de uitgelekte spinazie.
- Verdeel het mengsel over de 4 omeletjes, vorm er rolletjes van en leg ze met de naad naar beneden in een ovenschaal.
- Rasp de resterende 25 g kaas erover en zet het 15 min. in het midden van de oven.

