

Het kratje van Bart

# Omelet met Snijbiet



**Prijs van het kratje:** 4,50 euro (snijbiet, ui en eieren)

**Ingrediënten:** (bijgerecht, 4 personen)

- Bosje snijbiet
- 1 ui (middelgroot)
- 6 eieren
- 1 theelepel kerrie poeder

**Aan de slag:**

Snijbiet wassen en snijden in stukjes van 1 cm. De eieren loskloppen, eventueel zout en peper naar smaak toevoegen. Versnipper de ui en fruiten in wat olie. Even de kerriepoeder mee laten bakken. Uitgelekte snijbiet meebakken. Als het groen van de snijbiet slinkt, kan je het ei toevoegen. Op het laagste vuur gaar laten worden.

**Tips:** Heerlijk voor de lunch in combinatie met een slamix van Tuin de Es met je favoriete dressing en een snee biologisch brood van Hardeman. Vervang de ui eventueel door stengelui en/of voeg champignons toe.