



Hoofdgerechten

Hapjes

Bijgerechten

Omeletrol met zalm, spinazie en geitenkaas

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 lente-uitjes (in ringen)

4 eieren

1 scheutje melk

100 gram geitenkaas

1/2 citroen (sap)

2 eetlepels dille (gehakt)

75 gram zalm (gerookte)

rucola (handvol)

boter

peper

zout

Bereidingswijze

Klop de eieren los met de melk en de lente-uitjes. Kruid met peper en zout.

Verhit een klontje boter in een koekenpan en giet er het eiermengsel in. Laat de omelet op een zacht vuur gaar worden.

Snij de gerookte zalm klein. Roer de geitenkaas los met het citroensap. Voeg de dille en de zalm toe en kruid met peper.

Laat de omelet afkoelen en besmeer dan met het geitenkaas-zalmmengsel. Verdeel er de rucola over en rol de omelet op. Snij in plakken en serveer meteen.

