



Hoofdgerechten

Asperge- en ricotta soufflé omelet

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram groene aspergepunten
30 gram parmezaanse kaas (geraspt)
2 sjalotten (gesnipperd)
100 milliliters volle room
1 bosje waterkers
250 gram ricotta
6 eieren
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Splits de eieren. Roer de eidooiers met de room los en kruid met peper en zout. Mix de eiwitten stijf en spatel onder het eidooiermengsel. Roer de ricotta los en kruid met peper en zout.

Bak 1 sjalotje aan in wat olijfolie. Doe er de helft van de asperges bij en roerbak 1 minuut. Giet de helft van het eiernmengsel in de pan en laat op een laag vuur, met deksel op de pan, 5 minuten bakken.

Verdeel er de helft van de ricotta over en vouw de omelet dicht. Schuif de omelet op een bord en werk af met wat peper, de Parmezaanse kaas en waterkers. Maak eenzelfde omelet met de resterende ingrediënten.

Tip:

Ook lekker met witte asperges.

