



Hoofdgerechten

Snelle boerenomelet met cocktailworstjes

Voor 2 personen.

Ingrediënten

4 eieren
20 gram parmezaanse kaas (geraspt)
1 blik cocktailworstjes
1/2 paprika (in stukjes)
6 kerstomaatjes
handvol rucola
1/4 ui (in ringen)
specerijenzout
verse kruiden
boter

Word jij ook blij van een ei? Ideaal voor als je weinig tijd hebt, makkelijk om te maken en bovendien ook nog eens lekker voedzaam.

Zeker als je gaat voor deze “loaded” omelet, gepimpt met restjes uit de koelkast. Wij kozen alvast voor een gouden combinatie: cocktailworstjes, paprika, tomaatjes en kaas. Maar je kan ‘m ook lekker mediterrane maken met olijven en feta.

Bereidingswijze

Snij de worstjes in stukjes. Verhit wat boter in de pan. Stoof hierin de paprika, ui en cocktailworstjes licht aan.

Kluts intussen de eieren met een scheutje melk in een kom, breng op smaak met het specerijenzout en giet over de groenten. Zet het vuur wat lager en laat het eiarmengsel langzaam stollen.

Strooi er na enkele minuten de geraspte kaas over en laat rustig verder garen.

Top de omelet met de kerstomaatjes, rucola, verse tuinkruiden en wat extra Parmezaanse kaas. Serveer met vers brood of een salade.

Dit zijn de 5 ultieme tips voor de lekkerste omelet:

1. Gebruik een pan met antiaanbaklaag en een volledig platte bodem.
2. Kluts de eieren met een scheut melk. Heerlijk romig!
3. Bak in roomboter of zonnebloemolie en gebruik specerijenzout voor extra smaak.

4. Laat het ei zachtjes stollen: zet het vuur liever te laag dan te hoog!
5. Haal de omelet uit de pan met behulp van een bord.

