



Naam:

Klas: Datum:

Broodje Omelet en waterkers

Voor 4 broodjes

Vorbereiding: 30 min

Bereiding: 15 min

Ingrediënten

- 4 broodjes, afgebakken
- 1/2 kropsla
- 2 tomaten
- 1 bosje waterkers
- 4 sneetjes jonge kaas
- 4 eieren
- 2 eetl. plantaardige olie
- zwarte peper (molen)
- zout



Vorbereiding

- Verwarm de oven voor op 220°C
- Bak de stokbroodjes af in de oven (baktijd: zie verpakking)
- Snij de tomaten in dunne schijfjes.
- Verwijder de grove steeltjes van de waterkers en hak de blaadjes grof.

Bereiding

- Klop de eieren samen met de blaadjes waterkers los in een mengkom.
- Kruid met zwarte peper en zout.
- Verhit de olie in een pan, giet er de eiermengeling in en laat stollen tot een omelet.
- Doe de omelet uit de pan en verdeel in vier stukken.
- Beleg elk broodje met wat slablaadjes.
- Leg er een sneetje kaas op en een stukje omelet.
- Bedek met de schijfjes tomaat en vouw het broodje dicht.

Bron: Colruyt.be