

Recept: Omelet met Tomaat en Champignons



Een heerlijke en eenvoudige omelet met verse groenten, perfect voor een snelle maaltijd

Bron afbeelding: Pro-activ.com



Aantal personen:
1 persoon



Tijd:
15 minuten



Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten:

<input type="checkbox"/> Eieren	2	
<input type="checkbox"/> Kerstomaatjes	5	in stukjes
<input type="checkbox"/> Champignons	4	in schijfjes
<input type="checkbox"/> Olie of boter	1 eetlepel	
<input type="checkbox"/> Peper	Naar smaak	
<input type="checkbox"/> Zout	Naar smaak	
<input type="checkbox"/> Geraspte kaas (optioneel)	Naar smaak	
<input type="checkbox"/> Brood (volkoren)		voor erbij

Bereidingswijze

Groenten Voorbereiden

- Snijd de champignons in schijfjes.
- Snijd de kerstomaatjes in stukjes.
- Zet een pan op het vuur en doe olie of boter in de pan.
- Bak de champignons kort.
- Voeg de tomaatjes toe en bak nog even.
- Haal de groenten uit de pan en zet opzij.

Eieren Klaarmaken

- Breek de eieren in een kom.
- Klop de eieren los met peper en zout.
- Doe opnieuw wat vetstof in de pan.

Omelet Bakken

- Giet het eimengsel in de pan.
- Laat het eimengsel zacht bakken.
- Leg de groenten op één helft van de omelet.
- Strooi eventueel wat geraspte kaas over de groenten.

Afwerken en Serveren

- Vouw de omelet dicht door de lege helft over de gevulde helft te klappen.
- Laat de omelet nog even bakken tot deze goed gaar is.
- Serveer de omelet warm.
- Lekker met vers brood of een frisse salade!*