

Boerenomelet / Farmer's Omelet



De boodschappen

een scheutje olijfolie
courgette, tomaatjes, prei, rode paprika, (rode) ui
50 gram spekblokjes
4 biologische eieren
50 ml volle melk
handvol geraspte belegen boerenkaas
zeezout en peper naar smaak

Zo maak je een boerenomelet

Was de groenten goed schoon en snij ze klein.

Verwarm de olijfolie in een koekenpan,
Bak de spekblokjes bruin en schep ze uit de pan op keukenpapier.

Bak dan de groenten in hetzelfde vet beetgaar.
Klop intussen de eieren los, klop de melk erdoor en voeg er de kaas aan toe.
Roer alles kort door elkaar en breng p smaak met zeezout en peper.

Schep de spekblokjes terug in de pan, roer door en giet het eimengsel bij.
Bak de omelet nu op laag vuur tot hij helemaal gaar is.

De boerenomelet smaakt lekker met wat brood en een salade erbij

Boerenomelet / Farmer's Omelet



Shopping list

A dash of olive oil
Zucchini, tomatoes, leek, red bell pepper, (red) onion
50g bacon, cubed
4 organic eggs
50 ml whole milk
Handful of grated mature farmer's cheese
Sea salt and freshly ground pepper, to taste

How to make a farmer's omelet

Wash the vegetables thoroughly and chop them finely.

Heat the olive oil in a frying pan.

Brown the bacon cubes and remove them from the pan on paper towels.

Then fry the vegetables in the same oil until al dente.

Meanwhile, beat the eggs, whisk in the milk, and add the cheese.

Stir everything together briefly and season with sea salt and pepper.

Return the bacon cubes to the pan, stir, and pour over the egg mixture.

Cook the omelet over low heat until cooked through.

The farmer's omelet tastes delicious with some bread and a salad