

Zondagse omelette / Sunday omelette



De boodschappen

- 3 vrije uitloop eieren
- 1 theelepel boter
- 2 dunne plakken ham
- 1 eetlepel platte peterselie
- 1 eetlepel melk
- 1 tomaat
- 30 gram cheddar kaas
- zeezout & peper

Op de door-de-weekse dagen zit het mee als je een snel ontbijt naar binnen kan werken. Maar op zondag sta je wat later op en dan kun je er gezellig voor gaan zitten. Dan maken we ook iets extra lekkers, een omelette.

Zo maak je de zondagse omelette

Kluts de eieren licht, voeg melk, zout & peper toe.

Snij de tomaat klein en snij de ham in reepjes.

Smelt de boter, schenk de eieren in de pan, beweeg de pan zodat de eieren de bodem bedekken.

Voeg de tomaat en ham toe als de eieren net beginnen te stollen.

Rasp de kaas en hak de peterselie fijn.

Strooi kaas en peterselie over de omelette.

De omelette is klaar als het ei net gestold is.

Geef er lekker vers volkoren brood bij. Fijne zondag!

Zondagse omelette / Sunday omelette



Shopping list

- 3 free range eggs
- 1 teaspoon butter
- 2 thin slices of ham
- 1 tablespoon flat parsley
- 1 tablespoon milk
- 1 tomato
- 30g cheddar cheese
- sea salt & pepper

On week-days if you get a break you have a quick bite for breakfast. But on Sunday's you get up a little later and you have time to really enjoy breakfast. That's why we make an extra special dish, a Sunday omelette.

How to make the Sunday omelette ;)

Lightly beat the eggs and add milk, salt & pepper.

Chop the tomato finely, cut the ham into strips.

Melt the butter and pour in the eggs, move the pan so the eggs cover the bottom of the pan.

Turn up the heat, add tomato and ham when the eggs edges start to solidify.

Grate the cheese and chop the parsley. Sprinkle both over the omelette.

When the eggs have just solidified the omelette is cooked.

Serve the omelette with fresh whole wheat bread. Enjoy your Sunday!