

Boeren omelet

Bedoeld om de kombuis te ontdoen van overtollige of overgebleven groente

Ingrediënten voor 4 pers

100 gr salami in stukjes
2 eetl. olijfolie
1 ui gesnipperd
1 teentje knoflook ragfijn gehakt
½ paprika
½ prei
circa 150 gr pasta, gekookt en afgekoeld
4 eieren
oregano, zout , peper, nootmuskaat
paprikapoeder
75 gr geraspte kaas

Bereiding

- Klop de eieren met 4 eetlepels water, wat zout, peper en nootmuskaat,
- Verhit de olie en fruit de ui tot deze glazig wordt, voeg de salami en de knoflook toe,
- Laat de reepjes paprika en de in ringen gesneden prei even mee fruiten,
- Strooi 1 à 2 eetl. oregano over de groente, schep de pasta erdoor en laat het geheel weer op temperatuur komen,
- Voeg de eieren toe, strooi de geraspte kaas over de omelet en kleur de rand met wat paprikapoeder. Leg het deksel op de pan en laat de omelet op een zacht pitje in circa 20 minuten stollen.
- Na afkoelen in porties verdelen.
- Bewaarconditie: Diepvriees bakjes of bij voorkeur Zip-Lock zakjes als ze rustig kunnen liggen en niet platgedrukt worden.

