

Gevulde omelet

Ingrediënten voor 4 pers

4-6 eieren

3 eetl. melk

2 uitjes

75 gr. doorregen spek

75 gr.

2 grote aardappelen

(De aardappelen die je gebruikt kunnen rauw of gekookt zijn)

200 gr. gesneden soepgroente

Zout en peper

Bereiding

- Snipper de ui, snijd de aardappelen in zeer kleine blokjes en het spek aan flinters,
- Bak deze massa bruin in de helft van de boter,
- Als je rauwe aardappelen gebruikt deze eerst wel even bakken met wat zout,
- Zijn de aardappelen bruin en gaar,
- Voeg er de gesneden soepgroente aan toe,
- Laat dit mengsel met de deksel op de pan ruim 5 min. smoren,
- Klop de eieren met zout en melk los en schenk het onder voortdurend roeren in de pan,
- Als alles goed door elkaar geroerd is sluit dan de pan met het deksel en laat de omelet opstijven op een laag vuur wat ±20 min duurt,
- Draai het vuur uit als de omelet een compacte massa is geworden,
- Laat het afkoelen en verdeel het daarna in porties.

Bewaarconditie: verpak het in aluminiumfolie en daarna in Zip-Lockzakjes als het rustig kan liggen, anders in bakjes

