

Omelettes

Warme voorgerechten

Aantal personen: 1

Ingrediënten; 3 Eieren 1 el Room * Peper * Zout 15 gram Boter	Materialen; Bekken Garde Office- mesje Omelettenpan Bord
Werkwijze; 1. Klop de eieren met de room, de peper en het zout tot stuif. 2. Verhit de boter in de koekenpan - Voeg de eierstruif toe. 3. Bak de massa kort aan en roer of schud de massa direct om. 4. Schud de massa naar voren in de pan en rol tijdens het schudden de omeletten om. 5. Kleur de omelet licht, tot goudgeel. - Schud de omelet op een bord. ----- ----- Mogelijkheden voor het garnituur: - meebakken - voor het lossen vullen - na het lossen vullen - op de omelet - om de omelet Opmerking: Een goede omelet is baveux (zacht van binnen).	Aanvullingen; Tik tegen de steel.

Bron: