

Omelet met kaas en koriander



Breek de eieren en doe ze in een kom. Voeg de melk en de kerriepoeder toe. Kluts het geheel totdat er een luchtig mengsel ontstaat. Rasp de kaas of gebruik op voorhand geraspte kaas. Roer de kaas rustig door het ei-mengsel.

Smelt een klontje ongezouten roomboter in een koekepan. Doe het mengsel in de pan en bak de omelet op en laag vuur. Wacht tot de bovenkant bijna gestold is en voeg enkele blaadjes koriander toe. Draai vervolgens de omelet om en voeg vervolgens nog enkele blaadjes koriander toe. Herhaal het omdraaien totdat de omelet aan beide kanten goed gebakken is (naar wens).

Bestrooi de omelet aan het einde nog met wat zout en eventueel peper en serveer het geheel dubbelgevouwen op een bord.

Ingrediënten

- 2 eieren
- 20 ml volle melk
- 50 gram kaas
- 1 tl kerriepoeder
- 1 gr zout
- koriander

Tip!

Ook lekker bij de lunch