

Omelette au saumon fumé / Omelette with smoked salmon



De boodschappen

3 vrije uitloop eieren
15 gram boter
zeezout & versgemalen zwarte peper
40 gram gerookte zalm
1 theelepel olijfolie
optioneel: wat fijngeknipte bieslook

Zo maak je de omelette au saumon fumé van Raymond Blanc

Snij de zalm in grove stukken.

Kluts de eieren licht, voeg zeezout & zwarte peper toe.

Verhit boter, schenk de eieren in de pan, draai hem zodat de eieren de bodem bedekken.

Als de eieren net beginnen te stollen duw je de rand terug in het vloeibare centrum.

Wacht enkele seconden en herhaal dit.

Blijf dit herhalen tot de omelette gestold maar in het midden nog zacht is.

Strooi de zalm over het centrum van de omelette en laat hem nog 30 seconden stollen.

De omelette is klaar als het ei gestold is.

Laat de omelette uit de pan glijden, rol hem op en strooi er bieslook over.

Geef er lekker vers volkoren brood bij.

Bon appétit!

Omelette au saumon fumé / Omelette with smoked salmon



Shopping list

- 3 free range eggs
- 15g unsalted butter
- sea salt & freshly ground black pepper
- 40g smoked salmon
- 1 teaspoon olive oil
- optional: some finely cut chives

How to make Raymond Blanc's omelette au saumon fumé

Chop the salmon in coarse pieces.

Gently beat the eggs and season them with sea salt & black pepper.

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

Cook for a few seconds then push the set edges back into the liquid center.

Cook for a few seconds and repeat the process.

Keep repeating it until the omelette is set but still soft in the center.

Scatter the salmon onto the soft center and let it cook another 30 seconds.

When the eggs have just solidified the omelette is cooked.

Slide the omelette from the pan onto a plate, roll it then sprinkle chives on it.

Serve the omelette with tasty fresh whole wheat bread.

Bon appétit!