

Omelette au fromage et jambon / Omelette au fromage et jambon



De boodschappen

voor 2 personen

- 3 vrije uitloop eieren
- 50 gram ham in blokjes
- 50 gram geraspte oude kaas
- 15 gram boter
- mespunt zeezout
- versgemalen zwarte peper

Een simpel en snel lunch gerecht is deze omelette met kaas & ham. Erg lekker maar wel op een vrije dag eten want hij is veel voedzamer dan een bruine boterham met kaas.

Zo maak je deze omelette

Je kunt geen omelette maken zonder eieren te breken ;) dus breek de eieren.

Klop de eieren even luchtig los met wat zout en peper.

Smelt de boter in een koekenpan en giet de eieren in de pan, het ei stolt bijna gelijk.

Het centrum van de omelette moet nog vloeibaar zijn (zie de close-up hiervoor).

Schudt de pan even heen en weer zodat de omelette los blijft.

Strooi nu de kaas erop en 3/4 van de ham, als de kaas is gesmolten is de omelette bruin.

Klap de omelette dubbel met een spatel en laat hem op een verwarmd bord glijden.

Verdeel het restant van de hamblokjes over de omelette.

Serveer de omelette met Pain de Campagn en geef er een frisse gemengde salade bij met tomaat, komkommer, citroen en ui.

Bon appetit!

Omelette au fromage et jambon / Omelette au fromage et jambon



Shopping list for two people

- 3 free-range eggs
- 50 grams of cubed ham
- 50 grams grated cheese
- 15 grams of butter
- a dash of sea salt
- freshly ground black pepper

A simple and quick lunch dish is this omelette with cheese & ham. Really delicious but on a day off because it is considerably more nutritious than brown bread and cheese.

This is how you make the omelet

You can not bake an omelet without breaking eggs ;) so...break the eggs!

Whisk the eggs fluffy with salt&pepper.

Melt the butter in a frying pan and pour the eggs in, they set almost immediately.

The center of the omelet should be still liquid (look at the picture).

Shake the pan a little so the omelet doesn't stick.

Sprinkle the cheese and 3/4 of the ham on, when the cheese has melted the omelet is brown.

Flip it double with a spatula.

Slide the omelet onto a warmed plate and sprinkle the remaining ham on it.

Serve the omelet with Pain de Campagne and a fresh mixed salad with tomatoes, cucumber, lemon and onions.

Bon appetit!