



Franse kruidenomelet

Een klassieke Franse omelet, zacht en romig van binnen, doorspekt met fijne verse kruiden. De kunst zit in een matig vuur en het rustig roeren met een spatel, zodat de omelet bleekgeel blijft en vanbinnen nog net smeug is.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	4'	2	Ontbijt

Ingrediënten

- 6 eieren
- 20 gr roomboter
- 2 el fijngesneden bieslook
- 1 el fijngesneden bladpeterselie
- 1 el fijngesneden kervel
- 1 el fijngesneden dragon
- 2 el room
- zout

Bereidingswijze

- 1.** Klop de eieren los in een kom. Voeg de room, een snuif zout en versgemalen peper toe en klop tot een homogeen mengsel. Roer de fijngesneden bieslook, peterselie, kervel en dragon erdoor.
- 2.** Smelt de boter in een antikleefpan van 24 cm op een matig vuur. Laat de boter schuimen maar niet kleuren.
- 3.** Giet het eiermengsel in de pan. Roer meteen met een platte spatel of vork rustig in kleine cirkels door het mengsel tot de eieren voor de helft gestold zijn maar vanbinnen nog romig en licht vochtig blijven.
- 4.** Verspreid het mengsel gelijkmatig over de bodem van de pan en laat enkele seconden rusten zodat de onderkant net stolt. De bovenkant mag nog zacht en glanzend zijn.
- 5.** Kantel de pan lichtjes en vouw de omelet met de spatel in drieën of in de helft op. Laat voorzichtig op een bord glijden.
- 6.** Serveer meteen, eventueel met een extra snuifje fijngesneden bieslook erover.

Tip

Gebruik eieren op kamertemperatuur: ze mengen vlotter en geven een egaler resultaat. Klop het mengsel niet te lang, anders wordt de omelet taai.

Lekker met

Een snede krokant zuurdesembrood of een eenvoudige groene salade.