



Boerenomelet met spek, aardappel en ui

Een stevige, hartige omelet vol gebakken aardappel, spek en ui. Een echt vullend ontbijt of lekkere brunch.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	15'	2	Ontbijt

Ingrediënten

- 4 eieren
- 2 gekookte aardappelen
- 100 gr gerookt spek in blokjes
- 1 ui
- 1 el boter
- 2 el fijngesneden peterselie

snuifje zout

zwarte peper

Bereidingswijze

1. Snijd de gekookte aardappelen in blokjes en pel en snipper de ui fijn.
2. Bak in een koekenpan de spekblokjes zonder extra vet uit tot ze knapperig zijn en schep ze even opzij.
3. Doe de boter in de pan en bak de ui glazig, voeg dan de aardappelblokjes toe en bak ze goudbruin.
4. Klop intussen de eieren los met een snuifje zout en wat peper.
5. Schep de knapperige spekblokjes terug bij de aardappel en ui en verdeel alles gelijkmatig in de pan.
6. Giet het eiermengsel erover en laat op middelhoog vuur langzaam stollen, zonder te roeren.
7. Wanneer de bovenkant net gestold is, strooi je de peterselie erover en vouw je de omelet dubbel of schuif je hem plat op een bord.

Tip

Gebruik overgebleven gekookte aardappelen van de dag ervoor; ze bakken sneller mooi krokant.

Lekker met

een frisse groene salade

Dranktip

een glas verse appelsap