



Omelet met kaas en ham

Een luchtige omelet gevuld met gesmolten kaas en ham. Snel klaar, eiwitrijk en verzadigend zonder brood.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	5'	1	Klassiekers

Ingrediënten

- 3 eieren
- 1 eetlepel melk
- 2 sneetjes gekookte ham
- 40 g geraspte kaas (gruyère of emmental)
- klontje boter
- zout
- peper
- 1 eetlepel fijngesneden peterselie

Bereidingswijze

1. Klop de eieren los met de melk, een snuifje zout en peper.
2. Smelt de boter in een antikleefpan op middelhoog vuur.
3. Giet het ei erin en laat het rustig stollen. Trek de gestolde randen naar het midden zodat het vloeibare ei eronder loopt.
4. Verdeel de in reepjes gesneden ham en de geraspte kaas over de ene helft zodra de bovenkant nog net iets vochtig is.
5. Klap de omelet dubbel en laat de kaas nog een minuut smelten.
6. Schuif op een bord en werk af met peterselie.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)